Умная Усадьба

Анна Зорина

ОВОЩИ И ЗЕЛЕНЬ

ЗАГОТОВКИ ПО-ДЕРЕВЕНСКИ

Бабушкины рецепты
из натуральных продуктов

SHOUT
SHARE
IT

Annotation

Многие хозяйки запасают овощи впрок, ведь это так удобно, – всегда под рукой и наверняка вкуснее, чем из магазина. Эта книга расскажет вам, как заготовить в зиму перец в растительном масле, как сделать салат из зеленых помидоров с капустой, мармелад из ревеня… Как сохранить пряновкусовые растения – например, смесь базилика, майорана, шалфея, мяты… Все, что растет на вашем огороде, не должно пропасть зря – бабушкины рецепты помогут всем, кто любит натуральные продукты.

- Анна Зорина
  - ○
  - ○ Овощи
    - ■ Горошек зеленый
      - ■ Горошек зеленый натуральный 1
      - ■ Горошек зеленый натуральный 2
      - ■ Горошек зеленый натуральный 3
      - ■ Горошек зеленый соленый 1
      - ■ Горошек зеленый соленый 2
      - ■ Горошек зеленый сушеный 1
      - ■ Горошек зеленый сушеный 2
      - ■ Горошек зеленый замороженный
    - ■ Кабачки
      - ■ Кабачки консервированные
      - ■ Кабачки с хреном
      - ■ Кабачки маринованные острые
      - ■ Кабачки соленые
      - ■ Икра кабачковая
      - ■ Кабачки в томатном соусе
    - ■ Капуста
      - ■ Капуста белокочанная квашеная
      - ■ Капуста белокочанная, квашенная с тмином
      - ■ Капуста белокочанная, квашенная с можжевельником
      - ■ Капуста белокочанная, квашенная с приправами
      - ■ Капуста белокочанная, квашенная с морковью
      - ■ Капуста белокочанная, квашенная с морковью и пастернаком
      - ■ Капуста белокочанная, квашенная с

- морковью и луком
- Капуста белокочанная, квашенная с морковью, луком и лавровым листом
- Капуста белокочанная, квашенная с яблоками
- Капуста белокочанная, квашенная с морковью и яблоками
- Капуста белокочанная, квашенная с морковью, яблоками и можжевельником
- Капуста белокочанная, квашенная с клюквой
- Капуста белокочанная, квашенная с брусникой и морковью
- Капуста белокочанная с тмином
- Капуста, квашенная со свеклой
- Капуста, квашенная с перцем
- Капуста, пастеризованная по-московски
- Капуста-провансаль
- Капуста белокочанная, квашеная, пастеризованная
- Капуста белокочанная, пареная и квашеная
- Капуста цветная квашеная
- Сок из квашеной капусты с сахаром
- Капуста, маринованная со свеклой
- Капуста белокочанная, маринованная с яблоками
- Капуста белокочанная, маринованная с морковью и яблоками
- Капуста белокочанная, маринованная с перцем
- Капуста цветная маринованная
- Овощная смесь в маринаде 1
- Овощная смесь в маринаде 2
- Хранение белокочанной и краснокочанной капусты

- Лук репчатый
  - Лук консервированный
  - Лук маринованный 1
  - Лук маринованный 2
  - Лук, маринованный с перцем
  - Лук, маринованный с горчицей
  - Лук, маринованный с подсолнечным маслом
  - Хранение лука

- Морковь
  - Варенье из моркови 1
  - Варенье из моркови 2
  - Джем из моркови
  - Морковь маринованная
  - Морковь, маринованная с чесноком
  - Морковь натуральная стерилизованная
  - Морковь соленая
  - Морковь соленая с хреном
  - Сок морковный
  - Пюре морковно-яблочное
  - Сушка моркови
  - Хранение моркови
- Огурцы
  - Огурцы соленые в бочках
  - Огурцы соленые в небольшой посуде (засолка)
  - Огурцы соленые со сладким перцем
  - Огурцы соленые пряные
  - Огурцы в крепком рассоле
  - Огурцы малосольные пастеризованные
  - Огурцы соленые с перцем
  - Огурцы соленые с сахаром
  - Корнишоны соленые
  - Пикули из соленых огурцов
  - Огурцы соленые, консервированные по-московски
  - Огурцы маринованные острые
  - Огурцы, маринованные с чесноком
  - Огурцы маринованные горчичные
  - Огурцы маринованные салатные
  - Огурцы, маринованные с лимонной кислотой
  - Огурцы маринованные очищенные
  - Корнишоны маринованные
  - Корнишоны, маринованные с морковью
  - Огурцы, маринованные с зеленью
  - Салат из перезрелых огурцов
  - Пикули с перцем
  - Маринад-ассорти 1
  - Маринад-ассорти 2
  - Маринад-ассорти 3
  - Напиток огуречный
  - Хранение огурцов

- Перец
  - Перец салатный
  - Салат из перца
  - Салат из перца с сельдереем
  - Салат из перца с петрушкой
  - Перец в томатном соке
  - Перец в томатном соке с хреном
  - Паприкаш
  - Перец в растительном масле
  - Перец, испеченный без кожицы
  - Перец печеный
  - Перец соленый
  - Перец соленый с лимонной кислотой
  - Перец соленый с петрушкой
  - Перец соленый с зеленью
  - Перец соленый, фаршированный овощами
  - Перец соленый с огурцами
  - Перец фаршированный
  - Перец, фаршированный с помидорами
  - Перец с чесноком и помидорами
  - Перец маринованный
  - Перец, маринованный с маслом
  - Перец, маринованный с медом
  - Перец, маринованный с чесноком
  - Икра из перца
  - Икра-ассорти
  - Хранение перца
- Помидоры
  - Помидоры соленые
  - Помидоры соленые в собственном соку
  - Помидоры соленые консервированные
  - Помидоры соленые с перцем
  - Помидоры соленые с овощами
  - Помидоры в собственном соку
  - Помидоры очищенные
  - Помидоры, консервированные целыми плодами
  - Помидоры, консервированные дольками
  - Помидоры, консервированные дольками, в собственном соку
  - Помидоры с хреном
  - Помидоры в яблочном пюре
  - Сок томатно-огуречный
  - Помидоры в яблочном соке

- Салат из зеленых помидоров
- Салат из зеленых помидоров с капустой
- Салат из зеленых помидоров с квашеной капустой
- Салат из помидоров с петрушкой
- Салат из помидоров с сельдереем
- Помидоры в желе с желатином
- Помидоры заливные
- Помидоры зеленые маринованные
- Помидоры, маринованные с горчицей
- Помидоры, маринованные со специями
- Помидоры, маринованные с орехами
- Соус томатный острый
- Соус томатный с эстрагоном
- Соус томатный с горчицей
- Паста томатная
- Паста томатно-сливовая
- Паста из помидоров и перца
- Паста из помидоров и яблок
- Паста из помидоров с сельдереем
- Помидоры, фаршированные овощами
- Помидоры фаршированные с зеленью
- Помидоры фаршированные с острым перцем
- Кетчуп
- Варенье из зеленых помидоров
- Варенье из зеленых помидоров с орехами 1
- Варенье из зеленых помидоров с орехами 2
- Варенье из зеленых помидоров с лимоном
- Джем из помидоров с имбирем
- Мармелад из помидоров с апельсином
- Мармелад из помидоров
- Мармелад томатно-яблочный
- Хранение помидоров

- Ребень
  - Компот из ревеня 1
  - Компот из ревеня 2
  - Ревень натуральный
  - Сок ревенево-земляничный
  - Сок ревенево-малиновый
  - Пюре из ревеня
  - Варенье из ревеня 1
  - Варенье из ревеня 2
  - Ревень в сиропе

- Джем из ревеня
- Мармелад из ревеня
- Хранение ревеня

- Свекла
  - Свекла квашеная
  - Свекла, консервированная с луком
  - Свекла натуральная в рассоле
  - Свекла маринованная
  - Свекла, маринованная с хреном
  - Свекла, маринованная с лимонной кислотой
  - Свекла, маринованная с фенхелем
  - Свекла, маринованная с солью
  - Свекла, маринованная с черной смородиной
  - Сок свекольный
  - Сок свекольно-капустный
  - Сок свекольный сквашенный
  - Квас свекольный
  - Квас свекольный с ванилью
  - Салат из свеклы и капусты
  - Салат из свеклы с уксусом
  - Хранение свеклы
  - Сушка свеклы
- Фасоль
  - Фасоль соленая
  - Фасоль, консервированная с лимонной кислотой
  - Фасоль консервированная
  - Фасоль в томатном соусе
  - Фасоль, маринованная с сахаром
  - Фасоль, маринованная со специями
  - Фасоль натуральная в заливке

- Зеленые пряновкусовые растения
  - Петрушка
    - Петрушка маринованная
    - Петрушка сухим посолом
    - Петрушка (листья) сушеная
    - Петрушка (коренья) сушеная
  - Пастернак
    - Пастернак (коренья) сушеный
  - Сельдерей
    - Сельдерей (коренья) маринованный
    - Сельдерей, консервированный с лимонной

кислотой
- Сельдерей (листья) маринованный
- Сельдерей сухим посолом
- Сельдерей (листья) сушеный
- Сельдерей (коренья) сушеный

- Укроп
  - Укроп соленый
  - Укроп маринованный
  - Укроп в уксусе
  - Укроп сухим посолом
  - Укроп сушеный – для приправ
  - Укроп сушеный – для консервирования
  - Укроп замороженный
- Хрен
  - Хрен маринованный
  - Хрен маринованный острый
  - Хрен, консервированный с лимонной кислотой
  - Хрен, маринованный со столовой свеклой
  - Хрен со столовой свеклой и перцем
- Шпинат
  - Шпинат натуральный 1
  - Шпинат натуральный 2
  - Шпинат сушеный
- Щавель
  - Щавель натуральный
  - Щавель-пюре
  - Щавель сухим посолом
  - Щавель соленый натуральный
  - Пюре из щавеля и шпината
  - Щавель и шпинат натуральные
  - Заготовка для зеленых борщей с щавелем
- Смеси зелени и овощей
  - Смесь сушеных кореньев
  - Смесь сушеных кореньев и зелени
  - Овощи соленые
  - Зелень соленая с овощами
  - Овощи квашеные
  - Сушеные смеси для овощных и мясных супов
  - Сушеная смесь для рыбных блюд
  - Хранение зелени

Анна Зорина
Овощи и зелень. Заготовки по-деревенски

© «Центрполиграф», 2016
© Художественное оформление, «Центрполиграф», 2016

Овощи

Горошек зеленый

Горошек зеленый натуральный 1

Состав заливки: на 1 л воды – по пол чайной ложки сахара и соли.

Вылущенный из стручков горошек тщательно промыть, залить холодной водой, добавить соль и сахар, довести до кипения и варить 30 минут. Отделить горох на дуршлаге, плотно уложить его в банки. Жидкость, в которой варился горох, процедить через несколько слоев марли, подогреть и разлить в банки с горохом. Стерилизовать в кипящей воде 30–40 минут.

Горошек зеленый натуральный 2

Состав заливки: на 1 л воды 30–40 г соли, 15 г сахара, 0,2–0,25 л уксуса 6 %-го.

Горошек молочной спелости вымыть в холодной воде, положить в эмалированную кастрюлю и залить холодной водой. На среднем огне довести до кипения и кипятить 15–20 минут. Горячий горошек разложить в стерильные банки, залить приготовленной кипящей заливкой и укупорить. Хранить в холодильнике.

Горошек зеленый натуральный 3

В кипящей воде растворить соль из расчета полторы столовые ложки на 1 л. Горошек молочной спелости опустить в дуршлаге в кипящую воду на 10 минут. Затем ложкой вычерпать горох, разложить его в стерильные банки, доверху залить кипящим рассолом и укупорить крышками с зажимом.

Горошек зеленый соленый 1

1 кг зеленых зерен горошка, 1 л воды, 300 г соли.

Вылущенный из стручков сладкий зеленый горошек проварить 6–8 минут в соленой воде (20 г соли на 1 л воды), охладить в холодной воде, обсушить. Подготовленный горошек смешать с солью, уложить в банки, залить кипящей водой и укупорить полиэтиленовыми крышками. Хранить в холодильнике.

Горошек зеленый соленый 2

1 кг зеленых зерен горошка, 120 г соли. Состав заливки: на 1 л воды 250 г соли.

Вылущенный из зеленых стручков горошек тщательно вымыть. Подготовленные зерна смешать с солью и плотно уложить в банки. В горячей воде растворить соль, довести до кипения, профильтровать через несколько слоев марли. Горячей заливкой заполнить банки с горошком, на поверхность положить деревянный кружок, чтобы горошек был покрыт жидкостью, закрыть полиэтиленовыми крышками и хранить в холодном месте.

Горошек зеленый сушеный 1

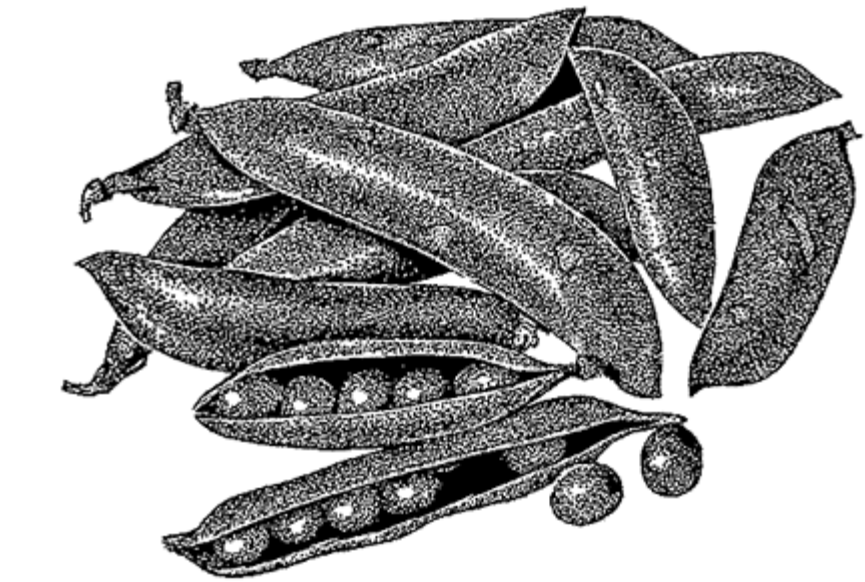
Вылущенные и перебранные зерна горошка положить в кипящую воду и варить до размягчения. Если добавить в воду питьевую соду из расчета 50 г соды на 10 кг зеленого горошка, то сваренный в такой воде горошек при сушке не будет твердеть. Проваренный горошек охладить в холодной воде и сушить сначала при температуре 80 ˚С, затем при 65 ˚С. Продолжительность сушки от 2 до 4 часов.

Перед употреблением сушеный горошек замочить для набухания в холодной воде на 3–4 часа, а затем варить в несоленой воде 30–60 минут.

Горошек зеленый сушеный 2

Вылущенный свежесобранный зеленый горошек насыпать в

металлическую корзинку (сетку) и бланшировать 1–2 минуты в кипящей воде. Охладить, промыть в холодной воде и снова опустить на 1–2 минуты в кипящую воду. Дать стечь воде, рассыпать горошек тонким слоем в темном месте на полотно или бумагу для провяливания и подсыхания. Провяленный горошек сушить 12–14 часов в духовке при 60–70 °С, затем вынуть и охладить. После этого прикатать горошек доской или положить под гнет, чтобы устранить пустоты в горошинах и придать им плотность. Через 8—10 часов досушить горошек. Хранить в теплом, защищенном от света месте.



Правильно высушенный зеленый горошек имеет матовую бархатистую поверхность темно-зеленого цвета. Если горошек светлый – он недоварен, нужно увеличить время бланшировки. Если в середине горошины темная точка, наоборот, переварен.

Горошек зеленый замороженный

Вылущенный из стручков молодой сладкий горошек засыпать в кипящую воду на 1,5 минуты, охладить в холодной воде, обсушить, насыпать в полиэтиленовые пакеты или картонные коробки и заморозить.

Замороженный горошек перед употреблением требует тепловой обработки: бросить его в кипящую воду и варить 6–8 минут. Использовать для приготовления салатов, первых блюд и в качестве гарнира.

Кабачки

Кабачки консервированные

1 кг кабачков, 25–30 г зелени укропа, 10–12 зубчиков чеснока, 1 стручок зеленого или красного горького перца, 3–4 горошины душистого перца. Состав заливки: на 1 л воды 75–90 г соли, 70–75 г уксуса 9 %-го.

Свежие кабачки длиной до 15 см тщательно вымыть, отрезать плодоножку, нарезать кабачки кружочками толщиной 10–15 мм. Укроп нарезать кусочками длиной до 5 см. Стручковый перец разрезать вдоль на несколько частей. Чеснок также разрезают на несколько частей. Подготовленные таким образом зелень и специи уложить на дно банок, а сами банки плотно заполнить кабачками. В кипящей воде растворить соль, добавить уксус и сразу же разлить раствор в банки с кабачками. Стерилизовать в кипящей воде.

Кабачки с хреном

1 кг кабачков, 7—18 г листьев хрена, 20 г укропа, 7– 10 г листьев петрушки или сельдерея, 1 г листьев мяты, 2–3 зубчика чеснока, 1 стручок горького перца. Состав заливки: на 1 л воды 25 г соли, полстакана 9 %-го уксуса.

Свежие молодые кабачки вымыть, обрезать концы, нарезать кабачки кружками толщиной 2–2,5 см. Подготовить зелень и пряности, половину их положить на дно банок. Заполнить банки нарезанными кабачками, сверху положить остальные приправы. Залить банки горячим маринадом и стерилизовать в кипящей воде.

Кабачки маринованные острые

Состав заливки: на 1 л воды 450–600 г уксуса 9 %-го. На литровую банку 12–15 г листьев черной смородины, 1–2 лавровых листа, по 5–8 бутонов гвоздики и черного перца.

Отобрать молодые свежие кабачки с недозрелыми семенами и плотной мякотью. Очистить от кожицы, удалить мягкую волокнистую сердцевину с семенами, нарезать на кубики величиной 2–3 см. Нарезанные кабачки бланшировать в кипящей воде от 4–5 до 7–8 минут (в зависимости от величины кубиков) и сразу же охладить в холодной воде. Подготовленными кабачками

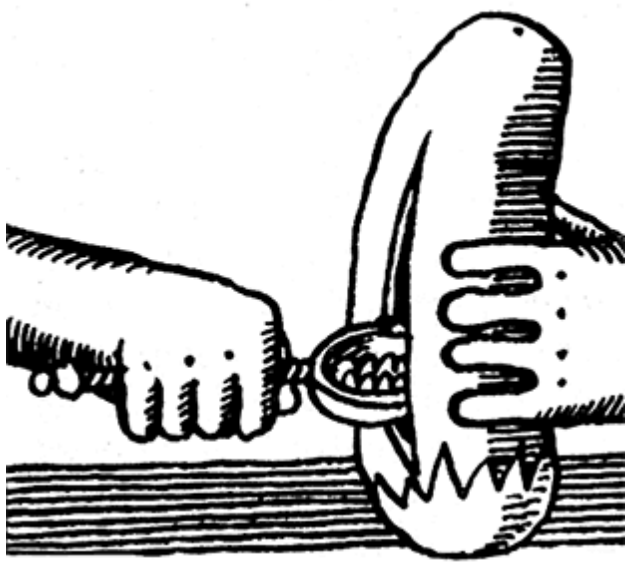
заполнить банки и залить горячим маринадом. Для приготовления маринада в кипящей воде растворить сахар и соль, добавить пряности, а затем уксус и сразу снять с огня.

Кабачки соленые

1 кг кабачков, 30 г зелени укропа, 10 г зелени сельдерея или петрушки, 5 г корня хрена, полстручка красного горького перца, 2–3 зубчика чеснока. Состав заливки: на 1 л воды 70–80 г соли.

Для засолки берут кабачки длиной не более 15 см, диаметром 4–5 см, свежие, с плотной мякотью.

Кабачки тщательно вымыть и замочить на 2–3 часа в холодной воде. На дно подготовленной тары положить половину приправ, затем плотно уложить кабачки. Если кабачки солят в большой емкости, то часть специй кладут посредине, а оставшиеся – сверху. Залить кабачки рассолом, положить гнет и поставить в прохладное место.



Икра кабачковая

1 кг кабачков, 70 г лука, 60 г подсолнечного масла, 1 ч. л. 9 %-го уксуса, 2–3 зубчика чеснока, по 2–3 стебля петрушки и укропа, по 1,5 г молотого черного и душистого перца.

Свежие кабачки тщательно вымыть, обрезать с обоих концов. Нарезать кабачки кружками толщиной 1–1,5 см, обжарить в

подсолнечном масле до золотистого цвета. Лук также нарезать кольцами или пластинками и обжарить в подсолнечном масле до золотистого цвета. Чеснок измельчить и растереть с солью. Зелень петрушки и укропа измельчить. Обжаренные кабачки пропустить через мясорубку и смешать с обжаренным луком и другими приправами. Полученную массу уложить в банки и стерилизовать в кипящей воде.

Кабачки в томатном соусе

500–600 г кабачков, 220–300 г томатного соуса, 220–280 г овощного фарша, 120 г подсолнечного масла. Для приготовления овощного фарша: 1.8 кг моркови, 220 г репчатого лука, 80 г кореньев пастернака, 40 г кореньев петрушки, 40 г кореньев сельдерея, 30 г зелени петрушки, по 15 г зелени укропа и сельдерея, 40 г соли.

Кабачки вымыть, обрезать концы. Нарезать кабачки кружками, толщиной 2–2,5 см и обжарить в подсолнечном масле до золотистого цвета.

Приготовить овощной фарш. Морковь и коренья пастернака, петрушки и сельдерея тщательно вымыть, обрезать головки и корешки, соскоблить кожицу. Очищенную морковь нарезать лапшой толщиной 5–7 мм, белые коренья нарезать кружками толщиной 4–5 мм. Лук очистить и нарезать кольцами или пластинками. Нарезанные овощи обжарить в растительном масле по отдельности. Охлажденные овощи смешать, добавить к ним мелко нарезанную зелень и соль.

Обжаренные кабачки и овощной фарш уложить в банки слоями. Заполненные банки залить томатным соусом. Стерилизовать в кипящей воде.

Капуста

Капуста белокочанная квашеная

10 кг капусты, 200–250 г поваренной соли.

Кочаны очистить от зеленых и поврежденных листьев, высверлить или вырезать кочерыжку. Нашинковать капусту длинным острым кухонным ножом или на специальной шинковке. Стружка правильно нашинкованной капусты должна быть однородной по размеру, шириной от 3 до 5 мм.

При квашении в бочке работу вести в следующем порядке: на дно положить слой целых листьев, которые предохраняют первые порции капусты от раздробления, затем положить слой шинкованной капусты, посыпать его солью и утрамбовать деревянным пестом или трамбовкой. Сверху капусту накрыть слоем чисто вымытых листьев и двойным слоем ошпаренного холста или марли, положить деревянный кружок и гнет. Для гнета можно использовать банку с водой или булыжник. Известняк, сланец, песчаник или изделие из цемента для этой цели не подходят. Деревянный кружок должен быть постоянно покрыт соком.

Если квасить капусту в небольших емкостях, ее надо тщательно перетереть с солью, затем плотно уложить в посуду и утрамбовать, чтобы капуста пустила сок.

Посуду, заполненную капустой, поставить в помещение при температуре 18–22° С. В этих условиях она быстро сбраживает. В период ферментации постоянно наблюдать за состоянием капусты и снимать излишнюю пену. Если капуста квасится в бочках, ее надо время от времени прокалывать до дна хорошо вымытой и ошпаренной деревянной палкой. Когда процесс брожения заканчивается, рассол светлеет, капуста оседает и приобретает приятный освежающий кисловато-соленый вкус, хрустит на зубах.

После окончания процесса брожения перенести капусту в холодное место. Наилучшие условия для хранения квашеной капусты создаются при температуре 0–2 °С. При такой температуре капуста не становится чрезмерно кислой. Во время хранения нужно следить, чтобы капуста была все время покрыта рассолом и не появлялась плесень. При более высокой температуре капуста теряет свои качества.

Капуста белокочанная, квашенная с тмином

10 кг капусты, 25 г семян тмина или укропа, 200–250 г соли.

Семена тмина содержат 3–7 % сильно пахнущего тминного масла, которое обладает приятным вкусом и запахом и улучшает вкус квашеной капусты. Кроме того, тминное масло, покрывая поверхность сока тонкой пленкой, препятствует развитию вредных микроорганизмов, в частности, плесеней. Подобными свойствами обладают семена укропа, в которых содержится до 4 % эфирных масел. Семена тмина добавляют в измельченную капусту вместе с солью.

Капуста белокочанная, квашенная с можжевельником

10 кг капусты, 25 г семян тмина или укропа, 100 г сушеных ягод можжевельника, 200–250 г соли.

Сушеные ягоды можжевельника содержат в 10 раз больше Сахаров, чем капуста. Добавленные в капусту при квашении ягоды можжевельника придают ей приятный специфический запах и вкус.

Готовить квашеную капусту обычным способом.

Капуста белокочанная, квашенная с приправами

10 кг капусты, 25 г семян тмина или укропа, 2 г лаврового листа.

Готовить квашеную капусту обычным способом. Лавровый лист, разрезанный на узкие полоски, добавить при укладке капусты в тару.

Капуста белокочанная, квашенная с морковью

10 кг капусты, 300–500 г моркови, 25 г семян тмина или укропа, 200–250 г соли.

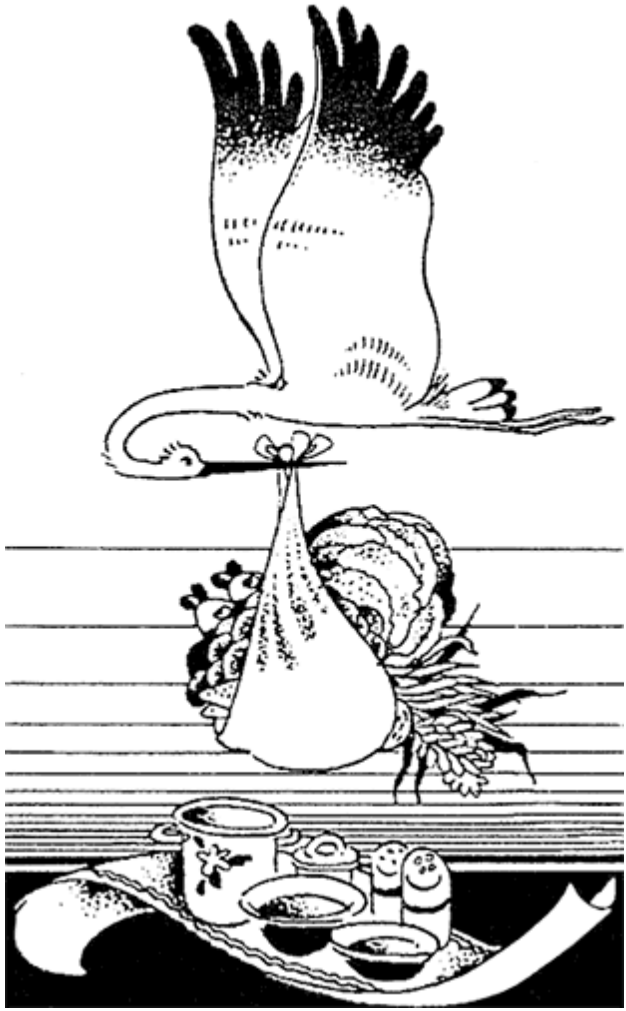
Морковь улучшает внешний вид капусты, обогащает ее каротином и сахарами.

Тщательно промытую морковь очистить и нарезать лапшой или измельчить на крупной терке. Смешать морковь с нашинкованной капустой, тмином и солью. Квасить обычным способом. Если образуется много сока, отлить его и хранить в холодильнике, а затем долить в готовую капусту.

Капуста белокочанная, квашенная с морковью и пастернаком

10 кг капусты, 400–450 г моркови, 350–380 г пастернака, 200–250 г соли.

Тщательно промытую морковь и пастернак очистить и нарезать лапшой или измельчить на крупной терке. Смешать морковь с нашинкованной капустой, тмином и солью. Квасить обычным способом. Если образуется много сока, отлить его и хранить в холодильнике, а затем долить в готовую капусту.



Капуста белокочанная, квашенная с морковью и луком

10 кг капусты, 300 г моркови, 200 г лука, 25 г семян укропа или тмина, 200–250 г соли.

Лук очистить, нарезать кубиками и смешать с капустой и измельченной на крупной терке морковью. Готовить квашеную капусту обычным способом.

Капуста белокочанная, квашенная с морковью, луком и лавровым листом

10 кг капусты, 500 г моркови, 100 г лука, 2 г лаврового листа, 200–250 г соли.

Очищенную морковь измельчить на крупной терке. Лук нарезать кубиками. Лавровый лист разрезать на узкие полоски. Все перемешать с капустой. Готовить обычным способом.

Капуста белокочанная, квашенная с яблоками

10 кг капусты, 500 г яблок, 25 г семян укропа или тмина, 200–250 г соли.

Зрелые здоровые кислые яблоки (лучше всего антоновка) очистить от кожицы и сердцевины, нарезать дольками и смешать с нашинкованной капустой. Далее готовить как обычно.

Можно класть и целые яблоки – в этом случае подбирают плоды средней величины. Целые яблоки кладут после того, как капуста утрамбована и пустила сок.

Капуста белокочанная, квашенная с морковью и яблоками

10 кг капусты, 300 г моркови, 150 г яблок, 25 г семян тмина или укропа, 200–250 г соли.

Измельченные морковь и яблоки перемешать с капустой.

Капуста белокочанная, квашенная с морковью, яблоками и можжевельником

10 кг капусты, 300–500 г моркови, 200 г яблок, 25 г семян тмина или укропа, 50 г сушеных ягод можжевельника.

Готовить, как капусту с яблоками.

Капуста белокочанная, квашенная с клюквой

10 кг капусты, 200 г клюквы, 100 г моркови, 25 г семян тмина или укропа, 200–250 г соли.

Клюква содержит много кислот. Увеличение кислотности продукта, особенно в начальный период брожения, препятствует развитию вредных микроорганизмов. Кроме того, клюква содержит прекрасный антисептик – бензойную кислоту.

Добавить клюкву при закладке капусты в тару. Готовить обычным способом.

Капуста белокочанная, квашенная с брусникой и морковью

10 кг капусты, 100 г брусники, 100 г моркови, 25 г семян тмина или укропа, 200–250 г соли.

Брусника играет такую же роль, как и клюква. Готовить обычным способом.

Капуста белокочанная с тмином

10 кг капусты, 25 г семян тмина или укропа, 200–250 г соли.

Верхнюю часть крупных, хорошо развитых кочанов, не затрагивая кочерыгу, нарезать стружкой шириной не более 1,5 мм. Смешать капусту с солью и выдержать 30–60 минут, после чего уложить в посуду и осторожно уплотнить (но не утрамбовывать). Далее готовить обычным способом.

Капуста, квашенная со свеклой

10 кг капусты, 3–4 кг столовой свеклы, 3–6 стручков острого перца. Состав заливки: на 10 л воды 500–700 г соли.

Вымытую столовую свеклу очистить и нарезать тонкими ломтиками. Перец измельчить. Кочан капусты разрезать на 8 частей и уложить в подготовленную посуду, перекладывая свеклой и перцем. Залить горячим рассолом. Далее поступать, как при обычном квашении капусты. Если нужно, чтобы капуста была быстро готова, добавить в рассол 6–8 ст. л. уксуса.

Капуста, квашенная с перцем

10 кг капусты, 2–4 кг столовой свеклы, 200–600 г стручков острого перца, 0,6–1 кг зелени сельдерея, 1015 лавровых листьев, 60—120 г зелени петрушки. Состав заливки: на 10 л воды 500–700 г соли.

Кочаны капусты разрезать на 8 частей, уложить в тару, перекладывая ломтиками свеклы, крупно нарезанной зеленью и перцем. Залить горячим рассолом. Далее поступать, как при обычном квашении капусты.

Капуста, пастеризованная по-московски

Состав заливки: на 1 л воды 20–30 г соли и 20–30 г сахара.

Капусту и морковь измельчить, смешать и плотно уложить в стеклянные банки (из расчета 800 г овощей на литровую банку). Соль и сахар растворить в кипящей воде и сразу же залить рассолом, содержимое банок пастеризовать при 85–90 ˚С.

Капуста-провансаль

700 г квашеной кочанной капусты, 140 г маринованной сливы, вишни или других плодов, 60 г подсолнечного или оливкового масла, 40 г заливки из-под маринованных плодов, 60 г сахара.

Капусту-провансаль готовят по мере надобности, поскольку она не хранится более 2–3 суток.

Кочан квашеной капусты нарезать кусочками размером 2 на 2,5 см, пересыпать сахаром, добавить маринадную заливку, плоды, растительное масло и тщательно перемешать.

Капуста белокочанная, квашеная, пастеризованная

Квашеную капусту пастеризуют, если нет условий для ее хранения (при 0–2 ˚С). Капусту, заквашенную одним из способов, пастеризуют через 10–15 дней, когда процесс квашения закончится.

Отделить капусту от рассола и плотно уложить в банки. Рассол фильтровать и подогреть. Горячим рассолом залить капусту и пастеризовать при температуре 85–90 ˚С.

Капуста белокочанная, пареная и квашеная

10 кг капусты, 300 г моркови, 25 г семян укропа или тмина, 200–250 г соли.

Нашинкованную капусту выложить в эмалированный таз и равномерно полить кипятком так, чтобы вся капуста была покрыта водой. Через 3–5 минут воду слить, а капусту смешать с измельченной морковью, укропом или тмином, солью. Выложить капусту в подготовленную тару, уплотняя руками. Далее готовить обычным способом.

Пареная капуста квасится быстрее, кроме того, в ней нет горечи, присущей обычной квашеной капусте. Она рекомендуется для употребления в свежем виде. Однако такая капуста не может долго храниться.

Капуста цветная квашеная

Состав заливки: на 1 л воды 50 г соли, 3 г лимонной кислоты.

Головки цветной капусты тщательно вымыть, очистить от листьев, разрезать на соцветия 3–5 см в диаметре. Подготовленную капусту бланшировать 3–4 минуты в кипящей подкисленной или подсоленной воде (1 г лимонной кислоты или 10 г поваренной соли на 1 л воды) и остудить в холодной. (Бланшированная капуста в дальнейшем не буреет.) Плотно уложить капусту в подготовленную тару и залить холодным рассолом. Сверху накрыть холстом или марлей, положить деревянный кружок и гнет. Держать при комнатной температуре. Когда начнется брожение (заливка помутнеет, на поверхности образуется пена), перенести капусту в холодное место.

Сок из квашеной капусты с сахаром

Отжать сок из полностью сквашенной капусты. Такой сок содержит много кислот и соли, но в нем почти нет сахара. Для улучшения вкуса добавить воду (от 100 до 500 мл на 1 л сока) и сахар (20–40 г на 1 л разведенного сока). Разлить сок в банки или бутылки, укупорить и хранить при температуре, близкой к 0 °С.

Капуста, маринованная со свеклой

1 кг белокочанной капусты, 200 г столовой свеклы, 200 г сельдерея, 100 г зелени эстрагона, чабера, базилика, мяты и укропа, 7 зубчиков чеснока, щепотка красного острого перца, 3–5 горошин черного перца. Состав заливки: 0,5 л воды, 0,5 л винного или столового уксуса, 25–30 г соли.

Капусту разрезать вначале на 8 частей, затем на более мелкие части. Нарезанную капусту переложить в кастрюлю, залить кипятком и варить 2–3 минуты. Вынуть капусту и охладить в

холодной воде. Свеклу очистить и нарезать тонкими пластинками. Одновременно с приготовлением капусты в другую кастрюлю положить очищенный и нарезанный сельдерей, зубчики чеснока, чайную ложку соли, залить водой и довести до кипения. Вынуть и охладить. В подготовленную глиняную или стеклянную посуду слоями положить капусту, свеклу, сельдерей, чеснок, посыпать пряностями. Приготовить заливку: воду довести до кипения, добавить уксус, кипятить 2–3 минуты, затем охладить и залить в посуду с овощами. Закрыть полиэтиленовой крышкой или завязать пергаментной бумагой и оставить в теплом помещении на 2 дня, после чего перенести на холод.

Подать к мясу, но без свеклы.

Капуста белокочанная, маринованная с яблоками

1 кг капусты, 100 г яблок (антоновки), 5 г семян тмина или укропа, 50—100 г сахара, 25 г соли. Состав заливки: на 1 л воды 0,3–0,4 л уксуса 9 %-го. На литровую банку по 5–8 горошин черного и душистого перца.

Капусту подготовить и нашинковать, как для квашения. Антоновку очистить от кожицы и сердцевины, нарезать соломкой или кубиками. Капусту смешать с нарезанными яблоками, добавить соль, сахар, перец и отставить на 2–3 часа. Приготовить заливку и заполнить ею банки на четверть, уложить в них капусту с яблоками и приправами, слегка уплотняя. Заливку не отливать. Пастеризовать при 90 ˚С.

Капуста белокочанная, маринованная с морковью и яблоками

1 кг капусты, 60 г моркови, 30 г яблок, 5 г семян тмина или укропа, 50—100 г сахара, 25 г соли. Состав заливки: на 1 л воды 0,3–0,4 л уксуса 9 %-го. На литровую банку по 5–8 горошин черного и душистого перца.

Капусту, морковь и яблоки подготовить и мариновать, как капусту, маринованную с яблоками.

Капуста белокочанная, маринованная с перцем

1 кг капусты, 1 кг сладкого перца, 100–200 г лука, 40–60 г соли. Состав заливки: на 1 л воды 0,45 л уксуса 9 %-го, 200–300 г сахара. На литровую банку 3–4 г семян тмина или укропа.

Зеленые мясистые плоды сладкого перца очистить от семян, бланшировать 4–5 минут в кипящей воде и сразу же остудить в

холодной. Перец нарезать мелкими кусочками, капусту очистить и шинковать, как для квашения. Лук очистить и нарезать мелкими кубиками. Подготовленные овощи смешать, добавить соль. Горячей заливкой заполнить банки на четверть. Овощной смесью заполнить банки так, чтобы заливка покрывала их сверху. Заливку не отливать. Пастеризовать при температуре 90 ˚С.

Капуста цветная маринованная

Состав заливки: на 1 л воды 160 мл уксуса 9 %-го, 50 г сахара, 50 г соли. На литровую банку 5–8 горошин черного перца или полстручка красного горького перца, 5–8 бутонов гвоздики, кусочек корицы.

Головки цветной капусты вымыть, разрезать на отдельные соцветия диаметром 3–5 см, бланшировать 2–3 минуты в кипящей подкисленной (1 г лимонной кислоты на 1 л воды) или подсоленной воде (10 г соли на 1 л воды), остудить, уложить в банки. На дно банок положить пряности. Залить горячим маринадом и стерилизовать.

Овощная смесь в маринаде 1

1 кг краснокочанной капусты, 1 кг красного сладкого перца, 1 кг моркови, 1 кг цветной капусты, 200–400 г лука. Состав заливки: на 1 л воды 200–300 г сахара, 100–150 г соли, 0,45 л уксуса 9 %-го. На литровую банку: по 5–8 горошин черного и душистого перца, 3–6 г семян тмина или укропа, 5—10 семян горчицы, 1–2 лавровых листа, 8—10 г зелени эстрагона.

Краснокочанную капусту нашинковать, как для квашения. Цветную капусту разделить на соцветия диаметром 3–5 см. Из плодов перца вырезать семена, плоды тщательно вымыть и мелко нарезать. Лук нарезать мелкими кубиками. Морковь очистить и нарезать тонкими кружочками или соломкой. Цветную капусту бланшировать 4–5 минут в кипящей подкисленной или подсоленной воде. Подготовленные овощи смешать, плотно уложить в банки по плечики и залить горячим маринадом. Пастеризовать при 90 ˚С.

Овощная смесь в маринаде 2

1 кг белокочанной капусты, 1 кг огурцов, 1 кг зеленых помидоров, 1 кг сладкого перца, 200–400 г лука. Состав заливки: на 1 л воды 100–150 г соли, 0,45 л уксуса 9 %-го, 200–300 г сахара. На литровую банку 10–20 г семян тмина или укропа, 10–15 семян

горчицы, 5 лавровых листьев.

Капусту нашинковать, как для квашения. Зеленые помидоры нарезать кружками. Зеленые мясистые плоды сладкого перца очистить от семян, опустить на 5 минут в кипящую воду, затем мелко нарезать. Огурцы нарезать кружочками. Лук нарезать мелкими кубиками. Все овощи смешать. Горячей заливкой заполнить банки на четверть, в каждую банку положить овощную смесь так, чтобы она была покрыта жидкостью. Пастеризовать при температуре 90 ˚С.

Хранение белокочанной и краснокочанной капусты

Лежкость белокочанной капусты в отличие от большинства овощей зависит прежде всего от сорта.

Поскольку разные сорта капусты отличаются неодинаковой лежкостью, при хранении их нельзя смешивать. Кочан капусты менее лежкого сорта может вызвать очаг гнили в массе кочанов более лежкого сорта. Да и для потребления неудобно смешивание разных сортов капусты.

Капуста, предназначенная для длительного хранения, убирается в фазе потребительской зрелости. Перезрелые кочаны (а об этом свидетельствует наличие на поле или в партии капусты треснувших головок) для длительного хранения не годятся.

На хранение капусту убирают поздней осенью, в сухую погоду, когда растения обсохнут. Головки капусты вырезают с небольшой кочерыгой и 2–4 кроющими неотбеленными листьями, которые предохраняют кочаны от механических повреждений и от поражения грибными болезнями при хранении. Убранную капусту складывают в небольшие кучи, чтобы наружные листья слегка подвяли и не ломались при транспортировке и закладке на хранение.

В домашних условиях капусту хранят разными способами в зависимости от количества продукции и технических возможностей. Лучше и дольше всего капуста хранится при температуре около О ˚С и относительной влажности воздуха 90–95 %. При температуре минус 2 ˚С и ниже капуста подмораживается, образуя «тумаки», т. е. потемнения сердцевины при оттаивании. При температуре выше 4 ˚С капуста начинает активно расти. В условиях повышенной температуры и высокой влажности воздуха капуста быстро поражается грибными болезнями.

Для поддержания необходимой температуры хранилища охлаждают наружным воздухом, используя приточно-вытяжную вентиляцию.

В подвалах и лабазах капусту хранят в штабелях пирамидальной формы, на стеллажах и в ящиках. Штабеля лучше всего размещать на деревянном настиле, изготовленном из досок или брусков с зазором между ними 5–7 см. Расстояние между настилом и полом около 15 см. Штабеля не делают слишком большими: ширина по низу 1–2 м, высота 0,5–1,2 м. Если вентиляция хорошая, то размеры штабеля можно увеличить, а если недостаточная – уменьшить. Кочаны внутри штабеля укладывают кочерыгами вверх, а наружные – кочерыгами внутрь.

На стеллажах капусту укладывают в 2–3 слоя в виде пирамиды. Расстояние между капустой и следующей полкой должно быть не менее 20 см.

Капусту можно хранить и в ящиках различной вместимости, но ящики не должны быть плотными. Их устанавливают в штабеля шириной в два ящика с рабочими проходами между штабелями шириной 60 см.

Если капусты немного, то кочаны подвешивают за кочерыги к потолку или полкам отдельно друг от друга.

Можно хранить капусту в буртах и траншеях. Температуру в них поддерживают также с помощью приточно-вытяжной вентиляции.

Польские огородники хранят капусту в канавках. На возвышенном участке выкапывают канавку глубиной и шириной в одну головку и длиной в 10–12 головок. В канавку укладывают капусту кочерыгами вверх. Кроющие листья плотно подворачивают вниз. Слегка отступают и выкапывают такую же канавку. Выбранной землей прикрывают первый ряд капусты. Таким образом засыпают и остальную капусту, образуя грядки шириной 2–3 м, поверхность которых выравнивают граблями. С наступлением морозов, когда поверхность земли покроется коркой, грядки прикрывают сверху листьями, соломой или соломистым навозом.

В период хранения капуста предрасположена к различным гнилям. Для предупреждения серой гнили украинские овощеводы опыляют капусту перед закладкой на хранение гашеной известью или мелом (из расчета 2–3 кг на 100 кг капусты).

Лук репчатый

Лук консервированный

Состав заливки: на 1 л воды 2–3 ст. л. 9 %-го уксуса, по 15 зерен черного и душистого перца, 5–7 лавровых листиков.

Лук очистить, вымыть и опустить в кипящую соленую воду (120–250 г соли на 1 л воды). Кипятить 2–3 минуты, вынуть и сразу же охладить в холодной воде. Подготовленным луком заполнить банки по плечики, залить горячим маринадом и пастеризовать при 85 °С.

Лук маринованный 1

Состав заливки: на 1 л воды полстакана 9 %-го уксуса. На литровую банку по 5—10 горошин черного и душистого перца, 1–2 лавровых листа.

Луковицы очистить, залить горячей соленой водой (200 г поваренной соли на 1 л воды) и поставить на двое суток в холодное место. Лук должен стать почти совсем прозрачным. Подготовленным луком заполнить банки по плечики и залить горячим маринадом. Сразу же укупорить и перевернуть вверх дном до остывания.

Лук маринованный 2

Состав заливки: на 1 л воды 40 г сахара, 40 г соли, 3 ст. л. 9 %-го уксуса, 10–15 горошин черного перца.

Лук вымыть и на 2–3 минуты опустить в кипящую воду. Затем охладить, очистить от наружных чешуй и уложить в банки по плечики. Залить горячим маринадом и пастеризовать при 85 °С.

Лук, маринованный с перцем

Состав заливки: 9 %-й уксус и вода в соотношении 1:1. На литровую банку 15 горошин черного перца, 1 стручок красного горького перца, 4–5 лавровых листьев, 1 ст. л. соли.

Небольшие луковицы очистить, надрезать сверху и уложить в банки по плечики. Между головками лука положить приправы и посолить. Залить уксусом и укупорить.

Лук, маринованный с горчицей

Состав заливки: 0,8 л воды, 0,2 л уксуса 9 %-го, 1 ст. л. сахара, 1 ч. л. соли. На литровую банку по 3 горошины черного и душистого перца, 1.ч. л. горчичного семени, 2 лавровых листа.

Лук вымыть, опустить на 2–4 минуты в кипящую воду, охладить в холодной воде, очистить от кроющих чешуй и уложить в банки, предварительно положив на дно пряности. Залить горячим маринадом и стерилизовать в кипящей воде.

Лук, маринованный с подсолнечным маслом

Состав заливки: на 1 л воды 0,25 л уксуса 9 %-го, 1 ст. л. сахара, 2 ч. л. соли. На литровую банку 1 головка чеснока, 1 ч. л. горчичного семени, 7–8 горошин черного перча, 5 ст. л. подсолнечного масла.

Лук вымыть, опустить на 2–4 минуты в кипящую воду, охладить в холодной воде, очистить и уложить в банки вместе с пряностями и специями. Залить горячим маринадом, сверху налить подсолнечное масло. Пастеризовать при 85 °С.

Хранение лука

В домашних условиях лук лучше всего хранить в сухом помещении при температуре 18–24 °С. Лук связывают в венки или вязанки, укладывают в корзины или ящики вместимостью до 20 кг, в старые чулки. Можно хранить и на стеллажах слоем не более 30 см.

Лук хорошо хранится, если он предварительно хорошо высушен. Важно, чтобы высохла шейка, т. е. засохшие листья длиной 4 см у основания. Наибольшие потери при хранении лука происходят именно из-за недостаточно высушенной шейки.

Морковь

Варенье из моркови 1

1 кг очищенной моркови, 1 кг сахара, 2–3 г лимонной кислоты.

Отобрать молодые здоровые корнеплоды с небольшой сердцевиной, тщательно вымыть, на 4—10 минут опустить в кипящую воду. Охладить в холодной воде, очистить и нарезать кусочками одинаковой формы. Из половины сахара приготовить 50 %-й сироп. Кипящим сиропом залить нарезанную морковь и оставить на 5–6 часов. Затем довести до кипения, варить 3–5 минут, снять с огня и оставить на 10–12 часов. После этого добавить остальной сахар и, помешивая, варить до готовности. Перед окончанием варки добавить лимонную кислоту и щепотку ванильного сахара или кусочек корицы.

Варенье из моркови 2

1 кг очищенной моркови, 1 кг сахара, 2–3 г лимонной кислоты.

Молодые здоровые корнеплоды моркови вымыть, очистить и нарезать кусочками одинаковой формы. Подготовленную морковь засыпать сахаром и оставить на сутки. Затем добавить 2–3 ст. л. воды и варить до готовности. Перед окончанием варки добавить лимонную кислоту.

Джем из моркови

1 кг очищенной моркови, 1 кг сахара, 0,3 л воды, 2–3 г лимонной кислоты.

Морковь вымыть, очистить и нарезать кусочками. Нарезанную морковь разварить в небольшом количестве воды до размягчения и пропустить через мясорубку. В приготовленный сахарный сироп порциями опустить морковную массу и варить до готовности. Перед окончанием варки добавить лимонную кислоту. Фасовать в горячем виде.

Морковь маринованная

Состав заливки: на 1 л воды 50 г соли, 60–90 г сахара, 1 ст. л. уксусной эссенции. На литровую банку по 8—10 зерен душистого и черного перца, 5–7 бутонов гвоздики, 1–2 лавровых листа, кусочек корицы.

Молодые нежные корнеплоды тщательно вымыть, очистить, опустить в кипящую подсоленную воду на 2–5 минут. Охладить морковь в холодной воде, нарезать кусочками одинаковой формы, уложить в банки по плечики, предварительно положив на дно банок пряности. Залить горячим маринадом и стерилизовать в кипящей воде.

Морковь, маринованная с чесноком

Состав заливки: на 1 л воды 60–70 г сахара, 30 г соли. На литровую банку треть граненого стакана столового уксуса, 200 г растительного масла, 60 г чеснока.

Свежую морковь намочить в воде, вымыть, очистить, нарезать кружочками толщиной 8—10 мм, бланшировать 3–4 минуты в кипящей воде. В банки налить уксус и растительное масло, уложить морковь и очищенные зубчики чеснока. Залить горячим маринадом и стерилизовать в кипящей воде.

Морковь натуральная стерилизованная

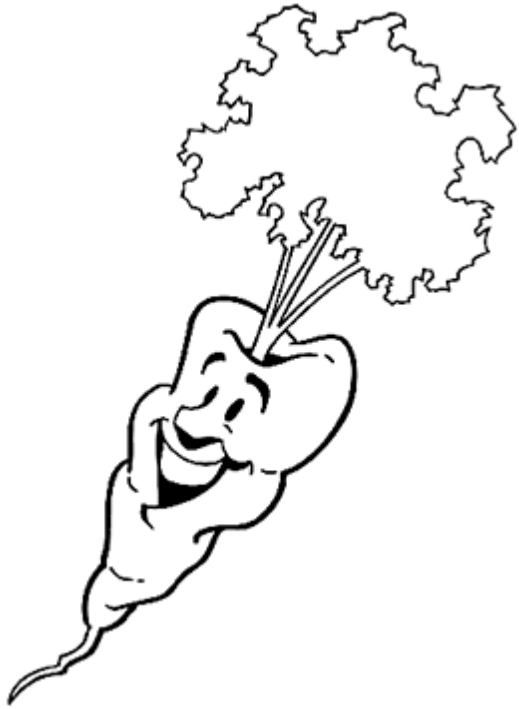
Состав заливки: на 1 л воды 20–30 г соли.

Морковь вымыть и очистить. Корнеплоды диаметром 2–3 см консервировать целиком, более крупные – нарезать кружками или кубиками. Подготовленную морковь бланшировать 2–3 минуты в горячей воде при температуре 90 °С и сразу же охладить в холодной. Морковь уложить в банки, оставив 1–2 см до края горлышка, залить горячим рассолом и закрыть прижимными крышками. Стерилизовать.

Морковь соленая

Состав заливки: на 1 л воды 620 г соли.

Свежие здоровые корнеплоды тщательно вымыть в нескольких водах с помощью щетки и плотными рядами уложить в посуду с широким горлом. Залить холодным рассолом, накрыть полотном, сверху положить кружок и гнет. Выдержать морковь 2–3 дня при комнатной температуре. Затем перенести в холодное место. В дальнейшем использовать соленую морковь для кулинарной обработки.



Морковь соленая с хреном

1 кг моркови, 60 г лука, 25 г соли, 20 г сахара, кусочек хрена.

Морковь очистить, нашинковать. Лук очистить и мелко нарезать. Хрен натереть на терке. Все компоненты перемешать, добавив соль и сахар. Смесь плотно уложить в посуду с широким горлом, сверху положить гнет, обвязать посуду чистой тканью. Первые 4–8 дней держать при комнатной температуре (20 °С), затем ферментация должна продолжаться при 12–15 °С в течение 4–6 недель.

Если морковь не пустила сок, ее заливают подсоленной водой (20 г соли на 1 л воды).

Сок морковный

Для приготовления сока берут молодые, свежие, но достаточно зрелые корнеплоды.

Морковь тщательно вымыть, очистить, измельчить и выделить сок с помощью пресса. Сок отстоять, снять с осадка и процедить через 2–3 слоя марли. Нагреть сок до 80–85 °С и сразу же перелить в бутылки или банки. Укупорить и стерилизовать.

Пюре морковно-яблочное

1 кг моркови, 1 кг кислых яблок, 150–200 г сахара, соль.

Морковь тщательно вымыть, очистить, залить небольшим количеством воды и разварить до мягкости. Протереть через сито или пропустить через мясорубку. Из яблок приготовить пюре. Оба пюре смешать, добавить сахар и соль по вкусу. Довести до кипения, разлить в банки и пастеризовать.

Сушка моркови

Морковь тщательно моют, на 5 минут опускают в кипящую воду, охлаждают в холодной воде и очищают. Шинкуют на крупной овощной терке и раскладывают тонким слоем на противне, покрытом белой бумагой. Подвяливают при 60 °С. Для этого можно поместить противень над газовой плитой на металлических треножниках высотой 20–30 см. Когда стружка подвялится, сушку можно продолжить в духовом шкафу при температуре 67–68 °С.

Сушеную морковь хранят в сухом и темном месте или в герметичной упаковке.

Хранение моркови

Наилучшая температура для хранения моркови 0–1 °С, поэтому для длительного хранения морковь убирают поздно, когда есть возможность охлаждать хранилища за счет холодного ночного воздуха. Однако нельзя и запаздывать с уборкой корнеплодов, так как при минус 2 °С они уже повреждаются. При температуре в хранилище выше 2 °С морковь начинает быстро прорастать и терять устойчивость к хранению.

Убранную морковь просушивают, не допуская подвяливания, сортируют и обрезают ботву на высоте 1 см. Морковь, убранную в теплую погоду, предварительно охлаждают во временных кучах или буртах, укрытых соломой (10–15 см) и землей (10–12 см).

Охлажденную морковь переносят в постоянное хранилище (погреб, подвал) и укладывают в штабель высотой 60–70 см, шириной до 1 м, длиной не более 2–3 м. Каждый ряд моркови пересыпают слоем песка 1–3 см, сверху и по краям слой песка доводят до 5–8 см. Песок берут свежезаготовленный, достаточно увлажненный. При сжатии в руке ком песка не должен рассыпаться. По мере высыхания верхний слой песка слегка увлажняют. По краям штабеля корнеплоды укладывают головками наружу, внутри – насыпают в один слой.

В постоянных хранилищах морковь можно хранить и в ящиках. Обычно берут ящики вместимостью 20–25 кг с плотными

стенками. Морковь лучше всего затаривать сразу после уборки. Ящики с морковью оставляют на ночь для охлаждения, если нет заморозков, а утром переносят в хранилище. Сверху морковь в ящиках засыпают свежезаготовленным влажным песком.

Огурцы

Огурцы соленые в бочках

100 кг огурцов, 3 кг укропа (стебли с листьями и семенами), 1 кг листьев хрена, 300 г корня хрена, 1 кг листьев черной смородины, 10–15 головок чеснока, 10 стручков красного острого перца.

Состав рассола: на 10 л воды 836–946 г поваренной соли (при засоле крупных огурцов); 727–836 г (при засоле средних огурцов); 620–727 г (при засоле мелких огурцов).

Лучшие сорта для засола: должик 105, нежинский 12, неросимый, муромский. Для засола нужно брать огурцы поздних сборов. Наилучшее сырье для соления – огурцы длиной 8—15 см, то есть недозрелые плоды с небольшими семенными камерами и недоразвитыми семенами.

Свежесобранные огурцы вымачивают, периодически меняя воду (не более 6 часов), и моют. Приправы также тщательно моют. Укроп нарезают кусками длиной 15–20 см. Корни хрена и чеснок очищают. Подготовленные приправы кладут на дно бочек и поверх огурцов. Если бочки вмещают более 100 л, приправы кладут и посредине. Стенки бочки натирают чесноком. Плотно укладывают в бочки огурцы: чем больше огурцов поместится в посуде, тем выше будет концентрация молочной кислоты при брожении и тем лучше будут сохраняться соленые огурцы.

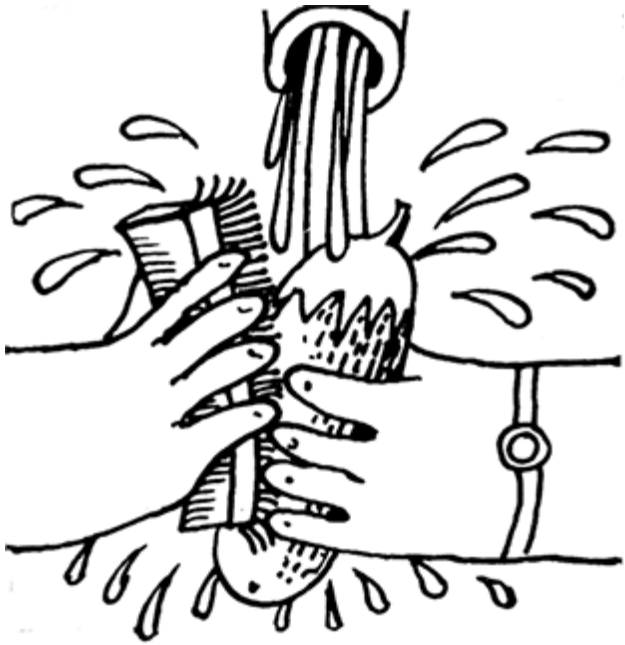
Если огурцы солят в бочках с двойным дном, то его вставляют после заполнения бочки, а рассол заливают через шпунтовое отверстие.

При засоле в открытых бочках огурцы накрывают сверху полотняной салфеткой, кладут деревянный кружок из лиственных пород и гнет. Чтобы не попадала пыль в бочку, ее тоже накрывают сверху.

После заливки рассолом посуду с огурцами вначале держат в помещении с температурой 18–20 °С, при которой наиболее быстро проходит процесс ферментации. Через несколько дней огурцы переносят в холодное место, где ферментация заканчивается. В обычном погребе ферментация заканчивается через 30–35 дней. В первые дни после начала ферментации происходит бурное выделение газов и уровень рассола повышается, а затем резко снижается. Нужно следить, чтобы огурцы все время были покрыты рассолом. В случае необходимости приливают рассол (на 1 л воды – 20 г соли и 9 г

лимонной кислоты).

Правильно приготовленные огурцы светло-зеленого или желто-зеленого цвета, твердые, хрустящие; они легко ломаются пополам, а на разломе не имеют пустот; у них приятный кисло-соленый вкус и запах приправ.



Неудачи при засоле огурцов связаны прежде всего с условиями ферментации и последующего хранения. Соленые огурцы имеют невысокую кислотность, поэтому при хранении, особенно при повышенных температурах, они часто размягчаются, теряют вкус и запах. Чем ниже температура хранения, тем менее вероятны нежелательные явления. Оптимальная температура для хранения огурцов около 1 °С.

Качества соленых огурцов иногда ухудшаются из-за неправильного подбора сырья. Во-первых, не все сорта огурцов пригодны для засола. Не годятся и слишком мелкие, менее 7–8 см, и очень крупные огурцы. Мелкие огурцы не приобретают соответствующего вкуса и быстро размягчаются. Быстрее размягчаются и начинающие желтеть крупные огурцы с развитыми семенами. Пустоты в плодах возникают и на поле при сильном росте, и во время ферментации. Качество соленых огурцов во многом зависит и от воды – вода должна быть жесткой.

Качество засоленных огурцов во время хранения может пострадать из-за развития на поверхности рассола плесени и

пленчатых микроорганизмов. Плесень быстро разлагает молочную кислоту, которая является консервирующим началом соленых огурцов. В такой среде быстро развиваются гнилостные микроорганизмы – огурцы размягчаются, становясь непригодными в пищу. Чтобы предупредить это нежелательное явление, пленку периодически снимают, а салфетку, кружок и гнет тщательно моют и ошпаривают кипятком. Плесень не развивается, если поверхность рассола посыпать сухим горчичным порошком.

Огурцы соленые в небольшой посуде (засолка)

10 кг огурцов, 320 г укропа, 20 г чеснока, 60 г корня хрена, 70 г листьев сельдерея, петрушки, черной смородины, 14 г черного горького и красного острого перца.

Состав рассола: на 10 л воды 836–946 г поваренной соли (при засоле крупных огурцов); 727–836 г (при засоле средних огурцов); 620–727 г (при засоле мелких огурцов).

В домашних условиях огурцы часто солят в эмалированной посуде и стеклянных банках. При этом придерживаются той же последовательности, что и при засоле в бочках. Приправы закладывают на дно, а огурцы кладут сверху. В небольшую посуду предпочтительнее закладывать небольшие огурцы. Рассол заливают с некоторым избытком. Сверху также кладут деревянный (не фанерный!) кружок или фарфоровую тарелку и гнет. Посуду с огурцами накрывают чистой тканью и выдерживают при комнатной температуре несколько дней до начала молочнокислого брожения. После этого огурцы переносят в холодное помещение с температурой 0–1 °С. Через 10–15 дней, когда ферментация закончится, посуду доливают рассолом до краев и закрывают крышками.

Огурцы соленые со сладким перцем

10 кг огурцов, 2,6 кг сладкого перца, 60 г чеснока, 350 г зелени укропа, 10 г красного острого перца, 60 г вишневых листьев, 9 г лавровых листьев, 60 г дубовых листьев.

Состав рассола: на 10 л воды 836–946 г поваренной соли (при засоле крупных огурцов); 727–836 г (при засоле средних огурцов); 620–727 г (при засоле мелких огурцов).

Перец вымыть, очистить от семян и уложить в банки вместе с огурцами. Для ускорения брожения огурцы предварительно на 2–3 минуты опустить в кипящую воду. Солить в бочках или небольшой эмалированной посуде.

Огурцы соленые с перцем перед употреблением порезать и заправить растительным маслом.

Огурцы соленые пряные

10 кг огурцов, 20 г свежего острого перца, 30 г чеснока, 50 г корня хрена, 50 г зелени эстрагона, 30 г зелени укропа, 5 г сушеных листьев майорана. Состав рассола: на 10 л воды 620–646 г поваренной соли в зависимости от величины огурцов.

Эстрагон придает огурцам очень приятный запах и способствует сохранению зеленой окраски. Солить обычным способом.

Огурцы в крепком рассоле

Состав рассола: на 10 л воды 2,5–3 кг соли.

При этом способе засолки пряностей не кладут. Огурцы плотно укладывают в тару и заливают рассолом, укупоривают и хранят в темном и прохладном месте. Перед употреблением огурцы вымачивают в нескольких водах.

Огурцы малосольные пастеризованные

1 кг малосольных огурцов, 30 г зелени укропа, 1–2 зубчика чеснока, 1 г красного острого перца.

Твердые малосольные огурцы тщательно вымыть в теплой воде и плотно уложить в банки вместе со свежими приправами. Рассол фильтровать, кипятить 5—10 минут, охладить до 70–80 ˚С и залить в банки с огурцами. Пастеризовать при 90 ˚С.

Огурцы соленые с перцем

5 *кг огурцов, 5 кг сладкого перца, 15–20 зубчиков чеснока, 150–200 г укропа с семенами, 15–20 зерен черного горького перца. Состав рассола; на 10 л воды 300–600 г соли.*

Огурцы с приправами уложить в бочки или стеклянные банки и залить горячим рассолом. Сверху положить кружок, гнет, накрыть салфеткой и поставить в теплое место. Через 2–3 дня добавить сладкий перец.

Чтобы он занимал меньше места, очистить от семян, а стручки вложить один в другой. Долить рассол, положить кружок и гнет и оставить еще на 2–3 дня в теплом месте. После этого перенести в холодное место.

Нужно следить, чтобы огурцы все время были покрыты

рассолом. При необходимости приливать рассол (на 1 л воды 30–60 г соли).

При появлении плесени салфетку и гнет тщательно вымыть и ошпарить, а плесень удалить.

Огурцы соленые с сахаром

10 кг огурцов, 100–150 г зелени укропа, 20 молодых корнеплодов моркови, 100–150 г корня хрена, 5–7 луковиц. Состав заливки: на 10 л воды 2 л столового уксуса, 200 г соли, 300–700 г сахара, 8—10 лавровых листьев, по 25–30 горошин черного и душистого перца, 10–15 г семян горчицы.

Морковь, хрен и лук очистить и мелко нарезать. Огурцы плотно уложить в банки, пересыпая смесью нарезанных овощей. Приготовить заливку и в горячем виде налить в банки с огурцами. Стерилизовать в кипящей воде.

Сахар добавляют в заливку по вкусу.

Корнишоны соленые

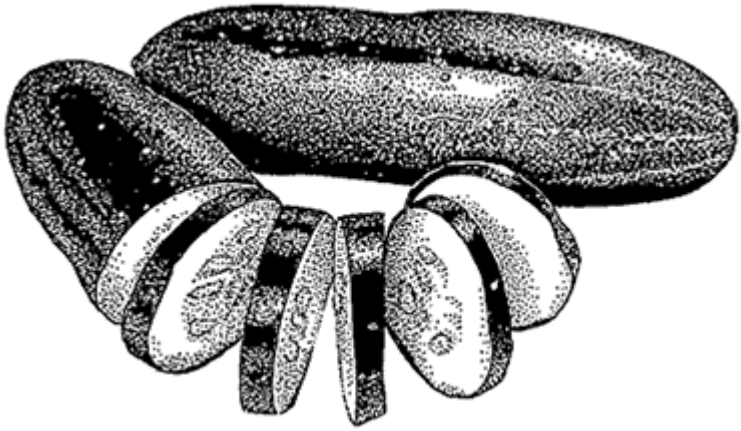
10 кг огурцов, 60–70 г листьев черной смородины или винограда, листьев дуба или вишни, зелени укропа, 50 г корня хрена. Состав заливки: на 10 л воды 300–500 г соли, 200–300 г сахара, 15–20 г винной или лимонной кислоты.

Свежесобранные корнишоны тщательно вымыть, наколоть в 8—10 местах и вымочить в течение 2–3 часов в холодной воде. Подготовленные плоды вертикально уложить в банки один к другому. Приправы положить на дно и затем сверху. Наверх положить кружок и гнет. Залить холодной заливкой и оставить на 1–3 дня при температуре 18–20 °С. Затем перенести огурцы в холодное место. Через 25–30 дней стерилизовать в кипящей воде.

Пикули из соленых огурцов

10 кг огурцов, 200–300 г свежего укропа с семенами, 2–3 головки чеснока, 10–15 горошин душистого перца. Состав рассола: на 10 л воды 250 г соли.

Огурцы очистить от кожицы, нарезать кружочками или кубиками, уложить вместе с приправами в банки или бутылки с широким горлом и залить горячим рассолом до краев горлышка. Сразу же укупорить. Такие огурцы можно употреблять уже через несколько недель для приготовления салатов, супов и соусов.



Огурцы соленые, консервированные по-московски

10 кг огурцов, 2,5 кг ягод красной смородины или 1,8–2 л красносмородинового сока, 1–2 головки чеснока, 300 г зелени укропа. Состав рассола: на 10 л воды 200–250 г соли.

Свежие огурцы вымочить, вымыть и плотно уложить вместе с приправами в банки. Ягоды красной смородины, предварительно очищенные и промытые, уложить в промежутки между огурцами. Залить горячим рассолом и стерилизовать в кипящей воде.

Огурцы маринованные острые

10 кг огурцов, 250 г зелени укропа, 15 г зелени эстрагона, 15 г корня хрена, 1–2 головки чеснока, 15–20 г семян горчицы, 3–5 г черного перца. Состав заливки: на 8 л воды 1,4 л столового уксуса, 250–400 г соли, 300–500 г сахара.

Свежие огурцы тщательно вымыть, вертикально уложить в подготовленные банки. Укроп нарезать кусками длиной 10–15 см и вместе с эстрагоном положить на дно банок и затем сверху; остальные приправы положить на дно. Банки с огурцами заполнить кипящим маринадом и пастеризовать при 90 °С.

Огурцы, маринованные с чесноком

10 кг огурцов, 1 головка чеснока. Состав заливки: на 9 л воды – 0,7 л столового уксуса, 150 г соли, 50—100 г сахара, по 10–15 г черного и душистого перца и семян горчицы, 5–7 лавровых листьев.

Для приготовления огурцов этим способом нужны плоды небольшого размера.

Подготовленные огурцы уложить в банки вертикально вместе

с чесноком, залить кипящим маринадом и пастеризовать при 90 °С.

Огурцы маринованные горчичные

10 кг огурцов, 500 г семян горчицы, 2–3 головки лука, 1 головка чеснока. Состав заливки: на 5 л воды 5 л столового уксуса, 200–300 г соли, 1–2 кг сахара.

Крупные огурцы с хорошо развитыми семенами тщательно вымыть, очистить, разрезать пополам и удалить семена. Оставшуюся мякоть нарезать кубиками. Воду довести до кипения, добавить уксус и залить маринадом огурцы. Через час огурцы вынуть и переложить в банки. Через несколько часов огурцы пересыпать семенами горчицы, мелко нарезанным луком и чесноком. Маринад, в котором вымачивались огурцы, фильтровать, подогреть, растворить в нем соль и сахар и залить огурцы в банках. Пастеризовать при 90 °С.

Огурцы маринованные салатные

10 кг огурцов, 300–500 г лука, 10–15 г семян укропа или тмина. Состав заливки: на 6 л воды – 2 л столового уксуса. 100–150 г соли, 0,5–1 кг сахара, 15–20 горошин черного перца.

Свежие зеленые огурцы тщательно вымыть, очистить и нарезать кружочками толщиной 6–8 мм. Пересыпать солью, укропом или тмином, молотым перцем и мелко нарезанным луком. Эту смесь плотно уложить в банки и залить горячим маринадом. Пастеризовать.

Огурцы, маринованные с лимонной кислотой

10 кг огурцов, 150–200 г укропе с семенами, 500–800 г лука, 15–20 г корня хрена, 1 головка чеснока. Состав заливки: на 10 л воды – 375 г соли, 125 г сахара, 125 г лимонной кислоты, по 10–15 зерен черного перца и горчицы, 5–6 лавровых листьев.

Огурцы плотно уложить в банки, добавить в каждую 1–3 зубчика чеснока, 1–2 головки нарезанного лука, кусочек корня хрена, веточку укропа с семенами. Кипящей заливкой заполнить банки и пастеризовать.

Огурцы маринованные очищенные

Хорошо развитые зрелые огурцы тщательно вымыть, очистить, разрезать, удалить семена, нарезать огурцы кубиками.

Смешать огурцы с солью (на 1 кг нарезанных огурцов 50 г соли) и поставить в холодное место. Затем огурцы отделить от сока и уложить в банки, пересыпая семенами горчицы и мелко нарезанным луком. Из равных частей воды и столового уксуса приготовить маринад и в горячем виде налить в банки с огурцами. Через 2 суток огурцы отделить с помощью дуршлага. Маринад фильтровать. В 1 л маринада растворить 0,8 л столового уксуса и 150 г сахара. Банки с огурцами залить кипящим маринадом и пастеризовать при 85 °С.

Корнишоны маринованные

10 кг корнишонов, 300–400 г зелени укропа, 30 г эстрагона, по 30–35 г листьев и корней хрена, 15 г сухого или 45 г свежего красного острого перца, 15–30 г семян горчицы, 3–5 г черного перца, 1 головка чеснока. Состав заливки: на 10 л воды 5–6 л столового уксуса, 120–160 г соли, 120–160 г сахара.

Все приправы должны быть свежими, только укроп можно заменить семенами. Нужно обязательно класть все приправы, в противном случае огурцы будут иметь неприятный запах уксуса.

Молодые здоровые огурцы длиной 5–7 см тщательно вымыть и плотно уложить (вертикально) в банки. Для каждой банки подбирать огурцы одинакового размера. Свежий укроп нарезать кусками длиной 10–15 см и вместе с эстрагоном положить на дно банок и затем сверху. Листья и измельченные корни хрена, чеснок, горчицу и перец положить на дно. Кипящим маринадом заполнить банки с огурцами и пастеризовать при 85 °С.

Корнишоны, маринованные с морковью

10 кг корнишонов, 10 шт. молодой моркови, 50–60 молодых луковиц, 4 головки чеснока. Состав заливки: на 10 л воды 0,5 л столового уксуса, 0,6–1 кг соли, 25–30 горошин черного перца, 15–20 лавровых листьев.

Молодые здоровые огурцы длиной 5–7 см тщательно вымыть, на 2–3 секунд опустить в кипящую воду и сразу же охладить в холодной. Затем огурцы наколоть в нескольких местах заостренной деревянной палочкой или вилкой, натереть солью, переложить в эмалированную посуду, положить сверху гнет и поставить в холодное место на 12 часов. Морковь очистить и нарезать кусочками одинаковой формы. Лук очистить и вместе с нарезанной морковью опустить на несколько минут в кипящую воду. Огурцы уложить в банки вертикально, пересыпая морковью и луком. На дно положить несколько зубчиков чеснока.

Кипящим маринадом заполнить банки и пастеризовать.

Огурцы, маринованные с зеленью

10 кг огурцов, 1 кг лука, 2 кг красного сладкого перца, по 400 г зелени сельдерея и петрушки, 600 г зелени укропа, 400 г чеснока, 400 г корня хрена. Состав заливки: на 10 л воды 4,8 л столового уксуса, 800 г соли, 800 г сахара, 40 г черного перца.

Корнишоны замочить, тщательно вымыть и нарезать кружочками толщиной 4–5 мм. Лук очистить и нарезать кольцами толщиной 2–3 мм. Перец очистить от семян и нарезать полосками шириной 3–4 мм. Зелень сельдерея и петрушки и соцветия укропа нарезать кусками длиной 10–15 см. Корни хрена очистить и нарезать кубиками. В подготовленные банки плотно уложить нарезанные огурцы, сверху положить приправы, затем мелко нарезанный лук. Залить кипящим маринадом и стерилизовать в кипящей воде в течение 15 минут. Для укупорки использовать крышки с зажимами.

Салат из перезрелых огурцов

1 кг огурцов, 2–3 зубчика чеснока, кусочек корня хрена, 20 г соли. Состав заливки: на 1 л воды 0,15 л столового уксуса, 50—125 г сахара, 2 ст. л. горчицы.

Перезрелые огурцы (семенники) очистить, разрезать вдоль на 8 частей и ложкой удалить семена. Огурцы вымыть, пересыпать солью (20 г соли на 1 кг огурцов), уложить под гнетом в эмалированный тазик и поставить в холодное место на 10–12 часов. Затем огурцы отделить от сока с помощью дуршлага, разрезать их на 2–4 части и уложить в банки вместе с приправами. Залить горячим маринадом и пастеризовать.

Пикули с перцем

1 кг огурцов, 0,25 кг сладкого перца. Состав заливки: на 1 л воды 0,1–0,2 л столового уксуса, по 100–120 г сахара и соли, 6–7 лавровых листьев, 5–6 зерен черного перца.

Крупные перезрелые огурцы очистить, разрезать на 6–8 частей и ложкой удалить семена. Каждый кусок огурца разрезать пополам и опустить их на 5—10 секунд в кипящую воду, после чего сразу же охладить в холодной воде. Перец также опустить на несколько секунд в кипящую воду, охладить в холодной воде и снять кожицу; затем разрезать пополам, удалить семена и нарезать полосками шириной 3–4 мм. Огурцы и перец плотно

уложить в банки, добавить несколько зерен горчицы, залить горячим маринадом и пастеризовать.

Маринад-ассорти 1

3,6 кг огурцов, 2,5 кг цветной капусты, 1,3 кг лукасевка, 250 г моркови, 200 г фасоли или гороха в стручках. Состав слабокислой заливки: на 10 л воды 0,2 л столового уксуса, по 55 г сахара и соли, 3 г корицы, по 2 г гвоздики, черного и душистого перца, 4 г лаврового листа. Состав кислой заливки: на 10 л воды 0,3 л столового уксуса, 85 г сахара, 55 г соли, 3 г корицы, по 2 г гвоздики, черного и душистого перца, 4 г лаврового листа.

Цветную капусту разобрать на соцветия. Морковь очистить и нарезать кусочки одинаковой формы. Лук очистить. У огурцов обрезать кончики. Подготовленные овощи на 4–5 минут опустить в кипящую подсоленную воду (10–15 г соли на 1 л воды) и затем плотно уложить в банки. Залить кипящим маринадом (слабокислым или кислым) и пастеризовать.

Маринад-ассорти 2

1,8 кг огурцов, 3,5 кг помидоров, 750 г сладкого перца. Состав заливки: на 10 л воды 0,2–0,3 л столового уксуса, по 50–60 г сахара и соли, 3 г корицы, по 2 г гвоздики, черного и душистого перца, 4 г лаврового листа.

Подготовить корнишоны и мелкоплодные помидоры. Огурцы вымачивать 6–8 часов, меняя воду. Из перцев вычистить семена. Вымыть перец и вложить один в другой, чтобы он занимал меньше места. Подготовленные овощи плотно уложить рядами, залить кипящим маринадом и пастеризовать.

Маринад-ассорти 3

2,5 кг огурцов, 2,4 кг помидоров, 1,2 кг патиссонов. Состав заливки: на 10 л воды 0,2–0,3 л столового уксуса, по 50–60 г сахара и соли, 3 г корицы, по 2 г гвоздики, черного и душистого перца, 4 г лаврового листа.

Подготовить огурцы и помидоры. Патиссоны диаметром до 6 см укладывать целиком, более крупные – нарезать на дольки-сегменты. Овощи уложить в банки слоями, залить кипящим маринадом и пастеризовать.

Напиток огуречный

5 л огуречного сока, 4,4 л томатного сока, 400 г пюре из красного сладкого перца, 120 г сахара, 80 г соли.

Огурцы тщательно вымыть, нарезать кружками толщиной 2–3 см и вымочить в подсоленной воде (20 г соли на 1 л воды) для удаления горечи. Затем промыть огурцы водой, измельчить и извлечь сок. Полученный сок довести до кипения, охладить до 30–35 ˚С и фильтровать через фланель.

Помидоры тщательно вымыть, удалить плодоножки. Дробленые помидоры переложить в эмалированную посуду, подогреть до 70–72 ˚С и извлечь сок, для чего подогретую массу протереть через густое сито.

Перец вымыть, вычистить семена, опустить перец в кипящую воду и кипятить 12–15 минут, после чего перец измельчить и протереть через сито.

Огуречный и томатный соки и пюре из перца тщательно смешать, добавить соль и сахар, подогреть до 90 ˚С и разлить в подготовленные банки или бутылки. Стерилизовать в кипящей воде.

Хранение огурцов

Огурцы быстро теряют вкусовые и товарные качества. При хранении в открытой таре при температуре 18–20 ˚С они быстро увядают и портятся. В холодильнике при температуре около 0 ˚С и относительной влажности воздуха огурцы могут храниться до 20 дней. Но некоторые сорта огурцов, а также тепличные огурцы при температуре от 0 до 10 ˚С быстрее портятся, так как они «простуживаются». Лучше всего огурцы хранятся в мешочках из тонкой полиэтиленовой пленки. Огурцы плотно укладывают в мешочки, завязывают и хранят при 15–20 ˚С. В такой упаковке огурцы можно хранить от 15 до 30 дней и даже больше.

Перец

Перец салатный

Состав заливки: на 1 л воды 70 г сахара, 35 г соли, 8 г лимонной кислоты.

Из зрелого мясистого сладкого перца вырезать семена, вымыть перец, на 1–2 минут опустить в кипящую воду и сразу же охладить в холодной. Уложить плоды в подготовленные банки вертикально, широкой частью вниз. Перед этим сплющить их или вложить по несколько штук один в другой. Банки с перцем заполнить горячей заливкой и стерилизовать в кипящей воде.

Салат из перца

Состав заливки: на 1 л воды 70 г сахара, 35 г соли, 8 г лимонной кислоты.

Перец вымыть, вырезать семена, снова вымыть, на 2–3 минуты опустить в кипящую воду и сразу же охладить в холодной. Нарезать перец полосками шириной не более 5 мм и плотно уложить в банки по плечики. Заполнить кипящей заливкой и стерилизовать в кипящей воде.

Салат из перца с сельдереем

2–3 кг сладкого красного перца, 1 крупный корень сельдерея, 15 мелких луковиц, по 5 горошин черного и душистого перца, чайная ложка семян горчицы, 3–5 г лимонной кислоты. Состав заливки: на 1 л воды 0,18—0,21 л столового уксуса, 25 г сахара, 10–12 г соли.

Из зрелого мясистого перца вырезать семена, вымыть и нарезать полосками. Сельдерей вымыть, очистить и тоже нарезать полосками шириной 10 мм. Приготовить заливку, довести до кипения, добавить сельдерей и варить до размягчения. Сельдерей уложить в банки вместе с перцем, луком и пряностями. Залить горячим маринадом и стерилизовать в кипящей воде.

Салат из перца с петрушкой

3,5 кг сладкого перца, 4 кг зеленых помидоров, 23 кг лука, 300 г зелени петрушки или сельдерея, по 150 г сахара и соли, 0,1–0,12 л столового уксуса, 30 г молотого черного перца.

Перец вымыть, 1–2 минуты бланшировать в кипящей воде,

охладить в холодной и вырезать семена. Нарезать перец полосками шириной 5–8 мм. Помидоры вымыть и нарезать кружочками толщиной 3–5 мм. Лук очистить и нарезать кольцами толщиной 3–4 мм. Зелень измельчить. Овощи смешать в тазу, заправить солью, сахаром, черным перцем и уксусом. Смесь плотно уложить в банки и стерилизовать.

Перец в томатном соке

Состав заливки: на 1 л томатного сока 25–30 г соли.

Красный мясистый сладкий перец вымыть, вырезать семена, снова вымыть. Опустить плоды в кипящую воду на 1–5 минут, после чего сразу охладить в холодной воде. Вставить перцы один в другой и плотно уложить в банки. Залить кипящим томатным соком с солью и стерилизовать.

Перец в томатном соке с хреном

10 кг сладкого перца, 100–150 г корня хрена, 150–200 г чеснока, 40–50 г зелени укропа. Состав заливки: на 1 л томатного сока 25–30 г соли.

Подготовить перец. Корень хрена очистить и нарезать небольшими кусочками. Чеснок очистить, зелень нарезать. Приправы положить на дно банок и затем сверху. Перец плотно уложить в банки, вкладывая один плод в другой. Залить кипящим томатным соком с солью и стерилизовать в кипящей воде.

Паприкаш

9 кг сладкого перца, 3 кг помидоров, 50–60 г зелени петрушки. Состав заливки: на 1 л томатного сока 20 г соли.

Перец вымыть, вырезать семена, снова вымыть и нарезать кусочками размером 3 на 4 см. Бланшировать 3–4 минуты в кипящей воде и сразу же охладить в холодной. Мелкоплодные помидоры вымыть и слоями вместе с перцем уложить в банки. Нарезанную зелень положить на дно. Если есть только крупные помидоры, нарезать дольками и положить на дно и поверх перца. Залить кипящим томатным соком с солью и стерилизовать в кипящей воде.

Перец в растительном масле

5 *кг сладкого перца, 7,5 кг помидоров, 2 кг лука, 200 г зелени петрушки, 1 л растительного масла, 80 г соли, 70 г сахара.*

Перец вымыть, вырезать семена, нарезать плоды кусочками размером 2 на 4 см и слегка поджарить в растительном масле. Лук очистить, нарезать кольцами и поджарить в растительном масле до золотистого цвета. Зелень измельчить. Помидоры вымыть, нарезать дольками и уварить до половины первоначального объема. Затем добавить в помидоры при помешивании соль, сахар и 400 г растительного масла. Когда соль и сахар растворятся, порциями положить перец, лук и зелень. Довести смесь до кипения и сразу же разложить в банки. Стерилизовать.

Перец, испеченный без кожицы

1 кг сладкого перца, 2 ст. л. уксуса, растительное масло.

Зрелый мясистый перец натереть растительным маслом и испечь в духовке до мягкости. Горячий перец очистить от кожицы, вырезать семена, вставить один в другой и плотно уложить в банки, пересыпая солью. Залить уксусом и стерилизовать в кипящей воде.

Перец печеный

1 кг сладкого перца, 15 г соли, 75—100 г растительного масла.

Перец испечь, посолить и уложить в банки. Растительное масло довести до кипения, кипятить несколько минут, охладить до 70 °С и вылить в банки с перцем. Стерилизовать.

Перец соленый

Состав рассола: на 1 л воды 80 г соли, 20 г сахара.

Сладкий мясистый перец вымыть, вырезать семена, еще раз вымыть, плотно уложить в банки. Сверху положить кружок и гнет, залить холодным рассолом, накрыть салфеткой и оставить в теплом месте на 10–12 дней. Затем хранить в холодном месте с температурой около 0 °С.

Перец соленый с лимонной кислотой

Состав заливки: на 10 л воды 400 г соли, 20 г лимонной кислоты, растительное масло.

Перец разной степени зрелости (зеленый, желтый, красный) вымыть, обрезать с обоих концов, удалить семена, вставить плоды один в другой по 2–3 шт. Плотно уложить перец в банки, залить кипящим рассолом почти до краев горлышка. Сверху подлить

растительное масло. Укупорить, оставить на сутки при комнатной температуре, затем хранить в холодном месте.

Перец соленый с петрушкой

1 кг сладкого перца, по 150 г кореньев петрушки и сельдерея, 150 г цветной капусты, 3–4 зубчика чеснока. Состав заливки: на 1 л воды 0,8–1 л столового уксуса по 30–40 г соли и сахара, 1–2 лавровых листа.

Сладкий мясистый перец вымыть, вырезать семена, разрезать плоды вдоль на 4–5 частей. Коренья вымыть, очистить и нарезать кружочками или соломкой. Цветную капусту вымыть в подсоленной воде и разобрать на небольшие соцветия. В подготовленную посуду слоями уложить перец, коренья и цветную капусту. Чеснок положить на дно. Каждый слой овощей пересыпать солью и черным перцем. Овощи уплотнить, положить на них кружок и гнет. На следующий день, когда овощи пустят сок, залить их горячим маринадом и вновь оставить на 12–15 часов. Затем заливку слить, довести до кипения и в горячем виде вылить в посуду с овощами. Так проделать еще 2 раза. В последний раз овощи уложить в стеклянные банки по плечики, залить горячим маринадом и пастеризовать.

Перец соленый с зеленью

10 кг сладкого перца, 100 г зелени петрушки, сельдерея и вишневого листа, 50 г корня хрена, петрушки и сельдерея, 3–5 г семян кориандра. Состав заливки: на 9 л воды 700 г соли, 0,7 л столового уксуса.

Сладкий зеленый перец вымыть и наколоть вилкой в нескольких местах у основания. Плотно уложить перец в банки. Подготовленные приправы положить на дно и затем сверху. В каждую банку положить кружок и гнет, залить перец холодной заливкой. Оставить на 10–12 дней при комнатной температуре, а затем перенести в холодное место.

По мере необходимости добавлять заливку (на 1 л воды 30 г соли, 2 ст. л. уксуса) или растительное масло (чтобы перец всегда был покрыт заливкой).

Перец соленый, фаршированный овощами

Состав фарша: 150 г очищенной моркови, 800 г белокочанной капусты, по 25 г зелени петрушки, укропа и сельдерея, 30 г соли. Состав рассола: на 1 л воды 30 г соли.

Из зрелого мясистого сладкого перца вырезать семена, плоды вымыть, дать стечь воде и в каждый плод насыпать соли из расчета 15–20 г соли на 1 кг очищенного перца. Выдержать 2–3 часа. Морковь очистить и нарезать соломкой. Капусту мелко нашинковать. Зелень измельчить. Все овощи тщательно перемешать в тазу и заправить солью. Готовым фаршем плотно заполнить перец. Фаршированные плоды уложить в банки и залить холодным рассолом. Первые 10–12 дней держать при комнатной температуре, затем перенести в холодное место.

Перец соленый с огурцами

10 кг сладкого перца, 15–20 огурцов, 2–3 головки чеснока, 100–150 г укропа с семенами. Состав заливки: на 10 л воды 200–400 г соли.

Сладкий перец вымыть, обрезать с обоих концов и удалить семена. Один плод оставить с семенами и разрезать пополам. Огурцы средней величины вымыть и наколоть вилкой в нескольких местах. Укроп вымыть и нарезать кусками длиной 10–15 см. Подготовленные овощи и приправы плотно уложить в посуду с широким горлом, накрыть кружком, положить гнет и залить горячим рассолом. Оставить при комнатной температуре на 2–3 дня, затем перенести в холодное место.

Перец фаршированный

1 кг перца, 700 г помидоров, 250 г лука, 300 г моркови, 30 г кореньев петрушки, 10 г зелени петрушки, 1 стакан растительного масла, 20–25 г соли, 40–50 г сахара, 1–2 ст. л. уксуса, 5–6 горошин душистого перца.

Крупные плоды сладкого перца вымыть, вырезать семена, снова вымыть. Лук для фарша нарезать кольцами и обжарить в растительном масле до золотистого цвета. Коренья очистить и нарезать соломкой, потушить в растительном масле до полуготовности. Помидоры протереть через крупное сито или дуршлаг (кожицу удалить). Томатную массу довести до кипения, варить 15 минут, добавить соль, сахар, уксус, душистый перец и варить еще 10 минут. Зелень петрушки измельчить. Растительное масло кипятить несколько минут, охладить до 70 °С и разлить в подготовленные банки из расчета 2 ст. л. на литровую банку. Овощи, приготовленные для фарша, смешать, пересыпать солью и заполнить этой массой подготовленный перец. Уложить фаршированный перец в банки с маслом и залить горячей томатной массой с приправами. Стерилизовать.

Перец, фаршированный с помидорами

4,3 кг сладкого перца, 2,8 кг помидоров, 600 г лука, 4 кг моркови, по 150 г кореньев пастернака, петрушки и сельдерея, по 50 г зелени укропа, петрушки и сельдерея, по 100 г соли и сахара, 15 г молотого красного острого и 10 г молотого черного перца.

Перец вымыть, вырезать семена, бланшировать плоды 2–3 минуты в кипящей воде и охладить в холодной. Лук очистить, нарезать кольцами и поджарить в растительном масле до золотистого цвета. Коренья очистить, нарезать кольцами толщиной 3–4 мм или кубиками и поджарить по отдельности в растительном масле. Поджаренные коренья, лук и измельченную зелень смешать, пересыпать половиной нормы соли, хорошо перемешать. Полученным фаршем плотно заполнить перец. Помидоры мелко нарезать и подогреть до кипения, затем добавить соль, сахар, молотый красный и черный перец. Томатную массу варить на слабом огне 5 минут, после чего залить ее в банки с уложенным в них фаршированным перцем. Стерилизовать.

Перец с чесноком и помидорами

10 кг сладкого перца, 3 кг помидоров, 15 г молотого красного острого перца, 20–30 г чеснока, 35 г зелени сельдерея, 270 г растительного масла, 13–20 г сахара, 20 г соли.

Зрелый мясистый сладкий перец вымыть, вырезать семена и затем мелко нарезать. Опустить перец в кипящую воду и варить до готовности; протереть через сито. Помидоры вымыть, нарезать дольками, подогреть до полного размягчения и тоже протереть через сито. Чеснок и зелень нарезать мелкими кусочками. Пюре из помидоров и сладкого перца смешать и уварить до загустения, после чего растворить в нем соль, сахар, прибавить острый перец, чеснок, зелень и растительное масло. Разлить горячую смесь в банки и стерилизовать.

Перец маринованный

Состав заливки: на 1 л воды 60—160 мл столового уксуса, 40–70 г соли, 50–80 г сахара, по 1 г черного и душистого перца, 2–3 лавровых листа.

Сладкий красный или желтый перец вымыть, на 5 минут опустить в кипящую воду, сразу же охладить в холодной. Обрезать плоды с обоих концов и удалить семена. Стручки вставить один в другой, плотно уложить в банки, залить горячим

маринадом и пастеризовать.

Перец, маринованный с маслом

1 кг сладкого перца, 50–80 г растительного масла. Состав заливки: на 1 л воды 0,1–0,2 л столового уксуса, 40–70 г соли, 50–80 г сахара, по 1 г черного и душистого перца, 2–3 лавровых листа, растительное масло.

Растительное масло кипятить 5–7 минут, затем разлить в горячие банки. Перец вымыть, вырезать семена, опять вымыть и уложить в банки с маслом. Залить кипящим маринадом и пастеризовать.

Перец, маринованный с медом

Состав заливки: на 1 л воды 0,5–0,7 л столового уксуса, 1 кг меда, 5–6 ст. л. растительного масла.

Зрелый мясистый сладкий перец вымыть, на 3–4 минуты опустить в кипящую воду, охладить в холодной, снять кожицу, вырезать семена, нарезать полосками шириной 5–8 мм и плотно уложить в банки. В кипящей воде растворить мед, добавить уксус и залить маринадом перец в банках. Сверху налить немного масла. Пастеризовать.

Перец, маринованный с чесноком

2,5 кг сладкого перца, 50 г корня хрена, 50 г чеснока. 25 г зелени укропа, 2–3 лавровых листа. Состав заливки: на 1 л воды 75 г соли, 0,15—0,2 л столового уксуса, 50 мл растительного масла.

Перец вымыть, залить кипятком и оставить в нем до полного остывания. Затем наколоть плоды вилкой в нескольких местах и вместе с приправами уложить в банки. Кипящей заливкой заполнить банки с перцем и поставить в холодное место. Через несколько дней заливку слить, довести до кипения, кипятить 5–7 минут и вновь вылить в банки с перцем. Укупорить и хранить в темном и холодном месте.

Икра из перца

2,5 кг сладкого перца, 150 г моркови, 200 г лука, 100 г помидоров, 15 г кореньев петрушки, 15 г зелени укропа и петрушки, 1 стакан растительного масла, 25 г соли, 1 ст. л. уксуса, по 2–3 г черного и душистого перца.

Перец вымыть, обсушить, натереть растительным маслом и испечь в духовке до размягчения. Горячий перец очистить от кожицы и вырезать семена. Если плоды подгорели, промыть их сначала горячей водой, затем очистить. Очищенный перец пропустить через мясорубку с крупными отверстиями. Морковь и петрушку очистить, нарезать соломкой и тушить в растительном масле до полуготовности. Лук очистить, нарезать кольцами и обжарить в растительном масле до золотистого цвета. Зелень мелко нарезать. Помидоры пропустить через мясорубку и уварить до половины первоначального объема. В томатную массу положить предварительно подготовленные овощи, добавить соль, молотый перец, уксус и варить на слабом огне при помешивании еще 10 минут. Горячую массу переложить в банки и стерилизовать.

Икра-ассорти

На 1 кг готовой продукции 950 г сладкого перца, 400 г моркови, 80 г лука, 85 г растительного масла, 25 г соли, томат-пюре.

Перец вымыть, разрезать на части, удалить семена. Морковь и лук вымыть, очистить, мелко нарезать. Перец, лук и морковь обжарить в растительном масле. Когда морковь станет мягкой, а лук – желтым, добавить соль и томат-пюре. Охладить массу до 60–70 ˚С, разложить в банки и стерилизовать.

Хранение перца

Перец можно хранить в свежем виде до двух месяцев. Плоды сортируют по степени зрелости. Перец без плодоножек, а также больной, механически поврежденный для хранения непригоден. Плоды плотно укладывают в ящики с вкладышами из полиэтиленовой пленки или в перфорированные полиэтиленовые мешочки. Хранят при температуре 0–1 ˚С.

Можно сохранить перец и другим способом. Растения с плодами вырывают из земли и подвешивают корнями вверх в погребе.

Помидоры

Помидоры соленые

10 кг помидоров, 150–200 г зелени укропа, 50 г корня хрена, 100 г листьев черной смородины, вишни и хрена, 10 г дубовых листьев, 20–30 г чеснока, 10–15 г красного острого перца. Состав заливки: на 10 л воды 500–700 г соли для красных и розовых помидоров или 600–800 г для бурых и зеленых.

Плоды сортировать по величине и степени зрелости, чтобы солить их не в смеси, а отдельно. Зеленые плоды, кроме мелкоплодных, должны быть не менее 3 см. Приправы положить на дно и затем сверху. Помидоры вымыть и плотно уложить в тару для засолки. Зеленые помидоры залить горячим рассолом (75 °С). Более зрелые помидоры залить холодным рассолом. Сверху на помидоры положить кружок и гнет, накрыть чистой салфеткой. Выставить в прохладное место и следить, чтобы не было плесени.

Помидоры соленые в собственном соку

10 кг помидоров, 150–200 г зелени укропа, 50 г корня хрена, 100 г листьев черной смородины, вишни и хрена, 10 г дубовых листьев, 10–15 г красного острого перца в стручках (сушеного), 20–30 г чеснока. Состав рассола: на 10 л дробленых помидоров 500–700 г соли.

Для засолки этим способом лучше брать плоды консервных сортов (маринадный и др.). Для заливки использовать зрелые крупные сочные помидоры. Вымыть их, раздавить деревянным пестиком или пропустить через мясорубку и заправить солью. Помидоры вымыть и плотно уложить в тару для засолки. Зеленые помидоры залить горячим рассолом (75 °С). Более зрелые помидоры залить холодным рассолом. Сверху на помидоры положить кружок и гнет, накрыть чистой салфеткой. Выставить в прохладное место и следить, чтобы не было плесени.

Помидоры соленые консервированные

Соленые помидоры должны храниться при температуре 0–1 °С. Если таких условий нет, то помидоры консервируют.

Через 3–5 дней после начала ферментации рассол слить. Помидоры и приправы промыть горячей водой и уложить в банки.

Рассол кипятить 1–2 минуты и вылить в банки с помидорами. Через 5 минут снова слить его, довести до кипения и вновь залить в банки. Проделать эти операции третий раз, затем банки сразу же укупорить и перевернуть вверх дном до полного остывания.

Помидоры соленые с перцем

10 кг зеленых помидоров, 1–1,5 кг зелени сельдерея, 0,5–1 кг чеснока, 50—100 г свежих стручков красного острого перца, 50—100 г зелени петрушки, 5–6 лавровых листьев. Состав рассола: на 10 л воды 600–700 г соли.

Зелень, красный перец и чеснок измельчить и тщательно перемешать. Зеленые помидоры средней величины вымыть и надрезать сбоку до половины. После этого помидоры начинить смесью зелени с приправами и плотно уложить в посуду с широким горлом. Каждый слой помидоров перекладывать зеленью с приправами и лавровым листом. Сверху положить кружок и гнет и залить помидоры холодным рассолом. Выставить в прохладное место и следить, чтобы не было плесени.

Помидоры соленые с овощами

2 кг зеленых помидоров, 2 кг белокочанной капусты, 3,5 кг сладкого перца, 2 кг моркови, 500 г зелени сельдерея, петрушки и укропа. Состав рассола: на 10 л воды 600 г соли.

Зеленые помидоры мелкоплодных сортов тщательно вымыть. Мясистые плоды сладкого перца средней величины тщательно вымыть и вилкой наколоть в нескольких местах у основания. Морковь (лучше всего сорта нантская) вымыть и тщательно очистить. Головку капусты очистить от кроющих зеленых листьев и разрезать на 4–8 частей. Огурцы длиной 7—10 см тщательно вымыть и намочить на 3–4 часа для восстановления тургора. Подготовленные овощи уложить слоями в посуду с широким горлом. Зелень положить на дно и сверху. Сверху положить кружок и гнет и залить холодным рассолом. Первые 2–4 дня держать при комнатной температуре, а когда начнется ферментация, перенести в холодное место. Примерно через 20 дней овощи готовы к употреблению. Хранить при температуре 0–1 °С.

Помидоры в собственном соку

3 кг зрелых мелкоплодных помидоров, 2 кг крупных зрелых помидоров, 80 г соли, 50 г сахара.

Мелкоплодные помидоры вымыть, наколоть в нескольких местах заостренной палочкой и плотно уложить в банки по плечики. Крупные помидоры разрезать и разогреть в эмалированной кастрюле под крышкой, не доводя до кипения. Горячую массу протереть через редкое сито, растворить в ней соль и сахар и залить массой помидоры в банках так, чтобы уровень сока был на 2 см ниже краев банки. Пастеризовать. Заливку использовать для приготовления напитка (можно разбавить кипяченой водой), а из плодов готовить салат, соус, суп.

Помидоры очищенные

3 кг зрелых мелкоплодных помидоров, 2 кг крупных зрелых помидоров, 80 г соли, 50 г сахара.

Мелкоплодные помидоры на 1–2 минуты опустить в кипящую воду, сразу же охладить в холодной, снять кожицу и уложить в банки по плечики. Крупные помидоры разрезать и разогреть в эмалированной кастрюле под крышкой, не доводя до кипения. Горячую массу протереть через редкое сито, растворить в ней соль и сахар и залить массой помидоры в банках так, чтобы уровень сока был на 2 см ниже краев банки. Пастеризовать.

Помидоры, консервированные целыми плодами

Состав заливки: на 1 л воды 75–20 г соли, 20–40 г сахара, 2–3 г лимонной кислоты.

Зрелые помидоры средней величины (лучше мелкоплодных сортов) тщательно вымыть и плотно уложить в банки по плечики. Заполнить банки с помидорами кипящей заливкой и пастеризовать.

Помидоры, консервированные дольками

Состав заливки: на 1 л воды 15–20 г соли, 20–40 г сахара, 2–3 г лимонной кислоты.

Для этих консервов пригодны только помидоры с мясистой мякотью.

Плоды опустить на 1–2 минуты в кипящую воду, охладить в холодной воде и сразу снять кожицу. Очищенные помидоры разрезать на 2–4 части, уложить в банки, не уплотняя, и заполнить кипящей заливкой. Пастеризовать.

Помидоры, консервированные дольками, в собственном соку

Состав заливки: на 1 л томатного сока 5–7 г соли, 10–30 г сахара.

Подготовленные помидоры уложить в банки. Свежеприготовленный томатный сок довести до кипения, растворить в нем соль и сахар и вылить в банки. Пастеризовать.

Помидоры с хреном

10 кг помидоров, 100–120 г зелени укропа, 40–50 г листьев хрена, 25 г чеснока, 50 г зелени петрушки или сельдерея, 10–15 г листьев мяты, 2–3 лавровых листа, 7—10 г красного острого перца, 7—10 г черного перца. Состав заливки: на 1 л воды 50–55 г соли, 0,18—0,34 л столового уксуса.

Отобрать и вымыть красные или бурые помидоры мелкоплодных сортов. В каждую банку поместить помидоры только одного размера и одной степени зрелости. Зелень вымыть в проточной воде и нарезать кусочками по 3–4 см. Красный острый перец разрезать пополам вдоль стручка. Очищенные зубчики чеснока разрезать на 3–4 части. Приправы и специи уложить на дно и поверх помидоров. Банки с помидорами заполнить горячей заливкой и стерилизовать в кипящей воде.

Помидоры в яблочном пюре

1 кг помидоров, 0,8–1 кг яблок, соль, сахар, имбирь.

Зрелые помидоры вымыть, наколоть в нескольких местах и уложить в банки. Из падалицы кисло-сладких яблок приготовить пюре, добавить в него по вкусу соль, сахар, имбирь. Пюре подогреть, не доводя до кипения, и вылить в банки с помидорами. Пастеризовать.

Сок томатно-огуречный

1 л томатного сока, 1 л рассола из соленых огурцов, 50—100 г сахара.

Смешать томатный сок и рассол из соленых огурцов, подогреть, растворить в нем сахар, разлить в горячем виде в банки или бутылки. Пастеризовать.

Помидоры в яблочном соке

Состав заливки: на 1 л яблочного сока 30 г соли.

Подготовленные помидоры проколоть деревянной шпилькой в месте прикрепления плодоножки и уложить их в банки. Дважды залить кипящей водой, выдерживая каждый раз по 5—10 минут. В третий раз залить кипящим яблочным соком с солью, сразу же закатать и перевернуть банки вверх дном до остывания.

Салат из зеленых помидоров

1 кг помидоров, 0,3 кг лука. Состав заливки: на 1 л воды 60—120 мл столового уксуса, 20 г сахара, 60 г соли, 5—10 зерен горчицы, 5—10 горошин черного перца.

Зеленые помидоры средней величины вымыть, на 2–3 минуты опустить в кипящую воду, охладить в холодной воде и сразу снять кожицу. Очищенные плоды нарезать тонкими пластинками. Репчатый лук очистить, опустить на 2–3 минуты в кипящую воду, охладить в холодной воде и нарезать кольцами. Лук и помидоры уложить в банки по плечики, перец и горчицу поместить на дно. Кипящей заливкой заполнить банки, не доливая 2 см до краев, и пастеризовать.

Салат из зеленых помидоров с капустой

1 кг помидоров, 1 кг белокочанной капусты, 2 крупные

луковицы, 2 стручка сладкого перца, 100 г сахара, 30 г соли, 0,25—0,3 л столового уксуса, по 5–7 горошин черного и душистого перца.

Помидоры нарезать ломтиками, капусту мелко нашинковать, лук измельчить, у перца вырезать семена и нарезать его полосками шириной 2–3 см. Подготовленные овощи смешать, добавить соль. Смесь переложить в эмалированную кастрюлю, сверху положить кружок, гнет и оставить на 8—12 часов. После этого слить выделившийся сок, а овощи заправить пряностями, сахаром и уксусом. Довести до кипения и варить минут 10. Горячую смесь уложить в банки и стерилизовать.

Салат из зеленых помидоров с квашеной капустой

1 кг зеленых помидоров, 1,5 кг квашеной капусты, 1 кг лука. Состав заливки: на 1 л воды 30–40 г соли, 50 г сахара; 10–12 г черного перца, 3–4 лавровых листа, 3–4 горошины душистого перца.

Зеленые помидоры средней величины опустить на 1–3 минуты в кипящую воду, охладить в холодной воде и сразу снять кожицу. Нарезать помидоры тонкими пластинками. Лук очистить и нарезать кольцами. Из свежеприготовленной квашеной капусты слегка отжать сок. Подготовленные овощи уложить слоями в банки, заполнить горячей заливкой и пастеризовать.

Салат из помидоров с петрушкой

2 кг зеленых или бурых помидоров, 500 г моркови, 500 г лука, 1 кг сладкого перца, 200 г кореньев петрушки, 30 г зелени петрушки, 0,15—0,3 л столового уксуса, 0,5 л растительного масла, 50—100 г соли, по 10 горошин душистого и черного перца, 10 бутонов гвоздики, 7—10 лавровых листьев.

Мясистые помидоры средней величины разрезать на 4–6 долек. Из перца вырезать семена, нарезать его кусочками размером 2 на 2 см. Морковь и коренья петрушки очистить и нарезать соломкой или кубиками. Лук очистить и нарезать кольцами толщиной не более 5 мм. Зелень петрушки вымыть и мелко нарезать. Растительное масло довести до кипения, кипятить 5–7 минут и охладить до 70 °С. Банки подогреть, налить в них горячее масло и положить пряности. Подготовленные овощи смешать, добавив по вкусу соль и уксус, и плотно уложить в банки с растительным маслом. Стерилизовать.

Салат из помидоров с сельдереем

1 кг зеленых помидоров, 900 г сладкого перца, 600 г лука, 75 г

зелени сельдерея, 35–40 г соли, 7 г молотого черного перца, 35–40 г сахара, 1 ст. л. уксуса.

Зеленые помидоры средней величины вымыть и нарезать дольками или пластинками. Красный мясистый перец бланшировать 1–2 минуты в кипящей воде, охладить в холодной воде, вырезать семена и нарезать плоды полосками шириной 5–8 мм. Лук очистить и нарезать кольцами толщиной 3–4 мм. Зелень сельдерея мелко нарезать. Подготовленные овощи смешать, добавив соль, сахар, перец и уксус, и уложить в банки. Стерилизовать.

Помидоры в желе с желатином

Состав заливки: на 1 л воды 70 г сахара, 40 г соли, 1 ч. л. столового уксуса, 30 г желатина, перец черный, лавровый лист.

Желатин замочить в теплой воде на 40 минут. Помидоры крупно нарезать и плотно уложить в банки. Можно добавить сладкий перец. В кипящую заливку перенести набухший желатин, опустить мелко нарезанную морковь и дать покипеть 3–4 минуты. Горячей заливкой заполнить банки с салатом и стерилизовать.

Помидоры заливные

Состав заливки: на 1 л воды 0,1–0,15 л столового уксуса, 35–40 г соли, 60–70 г сахара, 2–3 лавровых листа, 1 ч. л. семян горчицы, 10–12 горошин душистого перца, 30–40 г желатина.

Зрелые твердые помидоры (желательно с мясистой мякотью) опустить на 1–2 минуты в кипящую воду, охладить в холодной воде, нарезать кружочками толщиной 1–1,5 см и плотно уложить в банки по плечики. Лавровый лист положить на дно, а сверху помидоров – лук, нарезанный кольцами. Приготовить маринад и добавить в него предварительно растворенный желатин, кипятить 2–3 минуты и вылить в банки с помидорами. Пастеризовать при 80–85 °С.

Помидоры зеленые маринованные

Состав заливки: на 1 л воды 0,7–0,9 л столового уксуса, 200 г сахара, 60—100 г соли. На литровую банку 1–2 лавровых листа, по 10–15 горошин душистого и черного перца, 10 г сухою красного острого перца.

Зеленые, но уже нормальных размеров помидоры вымыть и нарезать кружками толщиной 0,5–1 см. На 1 кг подготовленных таким образом помидоров взять 50—100 г мелко нарезанного

лука. Помидоры и лук переложить в эмалированную посуду, залить холодным маринадом и оставить в холодном месте на 6–8 часов. После этого маринад слить, а овощи плотно уложить в банки по плечики. Маринад довести до кипения и залить им овощи в банках. Пастеризовать.

Помидоры, маринованные с горчицей

Состав заливки: на 1 л воды 0,12—0,16 л столового уксуса, 35–40 г соли, 60–70 г сахара. На литровую банку 1 ч. л. семян горчицы, 7—15 горошин душистого перца, 1–2 лавровых листа.

Лавровый лист, душистый перец и семена горчицы положить на дно банок. Заполнить банки вымытыми помидорами одной величины и одной степени зрелости и залить горячим маринадом. Пастеризовать.

Помидоры, маринованные со специями

Состав заливки: на 1 л воды 60 г сахара. 60 г соли, чеснок, горький и сладкий перец, лавровый лист, 1 ст. л. уксуса.

Подготовленные бурые плоды уложить в банки вместе со специями. Трижды залить кипящей заливкой, выдерживая по 10 минут. В последний раз добавить уксус и укупорить.

Помидоры, маринованные с орехами

1 кг зеленых помидоров, три четверти стакана ядер грецких орехов, 7—10 зубчиков чеснока, полстручка острого перца, по 1 ч. л. семян кориандра и сушеной мяты, пол чайной ложки сушеной зелени базилика и эстрагона, три четверти стакана столового уксуса.

Зеленые помидоры средней величины вымыть, залить кипятком и выдержать 20 минут. Затем разрезать помидоры на 4 части. Ядра грецких орехов, чеснок и острый перец тщательно измельчить, растереть в ступке, отжать сок и собрать в рюмку. В выжатую массу добавить зерна кориандра, мяту, базилик, уксус и тщательно перемешать. Нарезанные помидоры уложить в банки, пересыпая каждый слой пряной смесью, и уплотнить. Сверху вылить выжатый сок. Закрыть и поставить в холодное место. Через несколько дней, когда помидоры пожелтеют, их можно употреблять в пищу.

Соус томатный острый

10 кг помидоров, 500 г лука, 3–4 зубчика чеснока, 750 г сахара, 100 г соли, 0,27—0,3 л столового уксуса, 0,2 г черного молотого перца, по 0,1 г молодого душистого перца, гвоздики и корицы, 0,5 г порошка горчицы.

Зрелые помидоры опускать небольшими порциями в кипящую воду на 1–2 минуты, охладить в холодной воде и нарезать дольками. Лук очистить и нарезать кольцами. Помидоры и лук переложить в эмалированную кастрюлю и уварить до половины первоначального объема. Чеснок измельчить и растереть вместе с солью. Пряности в марлевом мешочке положить в томатную массу на время варки. Соль, сахар и растертый чеснок положить в массу за 10 минут до готовности. Уксус влить перед окончанием варки. Разлить соус в банки в горячем виде и стерилизовать.

Соус томатный с эстрагоном

5 кг помидоров, 500 г лука, 2 головки чеснока, 3–4 лавровых листа, 20–30 г зелени эстрагона, соль, сахар, молотый перец, растительное масло.

Зрелые помидоры нарезать дольками и распарить в кастрюле под крышкой вместе с измельченным луком, чесноком и зеленью эстрагона. Протереть через редкое сито. Полученное пюре уварить до половины первоначального объема (примерно 2 часа). Пряности в марлевом мешочке поместить в массу на время варки. Разлить соус в банки в горячем виде. Когда соус застынет, налить сверху немного растительного масла и укупорить банки. Хранить в темном и холодном месте.

Соус томатный с горчицей

10 кг помидоров, 225 г огурцов, 600 г сахара, 0.5 л столового уксуса, 120 г соли, 30 г красного острого перца, 15 г молотого черного перца, 5 г порошка горчицы.

Зрелые помидоры вымыть, нарезать дольками, распарить в кастрюле и протереть через редкое сито. Свежие или соленые огурцы тщательно вымыть и пропустить через мясорубку. Сок уварить до уменьшения объема на две трети. В уваренный томатный сок добавить измельченные огурцы, соль, сахар, перец, горчицу и уксус, хорошо перемешать, довести до кипения и разлить в банки. Пастеризовать.

Паста томатная

3 кг помидоров, 250 г репчатого лука, 50 г сахара, 15–25 г соли, 3–4 зерна горчицы, по 3–4 горошины черного и душистого перца, 3–4 бутона гвоздики, 1 ч. л. молотого красного острого перца.

Зрелые помидоры вымыть, нарезать дольками, распарить в эмалированной кастрюле под крышкой и протереть через редкое сито или дуршлаг. В томатный сок добавить измельченный сечкой лук и семена горчицы. Уварить до уменьшения объема на треть. Добавить соль, сахар, пряности и варить еще 10 минут, после чего разлить в банки и пастеризовать.

Паста томатно-сливовая

2 кг помидоров, 1 кг слив, 500 г лука, соль, сахар, черный и красный острый перец, 1 головка чеснока.

Зрелые помидоры вымыть, нарезать дольками, распарить в эмалированной кастрюле под крышкой, добавить измельченный лук и тушить, пока лук не станет мягким. Протереть массу через редкое сито. Сливу (лучше всего сорта венгерка) тщательно вымыть, удалить косточки, плоды распарить и тоже протереть через сито. Томатную и сливовую массу смешать, добавить растертый с солью чеснок, заправить по вкусу солью, сахаром, черным и красным перцем и уварить на слабом огне до уменьшения объема на треть. Разлить пасту в банки в горячем виде и сразу укупорить.

Паста из помидоров и перца

1 кг помидоров, 1 кг сладкого перца, 1 кг лука, соль, сахар.

Зрелые помидоры вымыть и нарезать дольками. Лук очистить и измельчить. Перец очистить от плодоножек и семян и нарезать

мелкими кусочками. Все овощи смешать и распарить в эмалированной кастрюле под крышкой. Потом крышку снять и варить овощи на слабом огне 30–35 минут. Добавить по вкусу соль и сахар и варить до тех пор, пока масса не приобретет консистенцию повидла. Разложить ее в банки в горячем виде и сразу укупорить.

Паста из помидоров и яблок

1,5 кг помидоров, 1 кг яблок, 500 г лука, 2–3 зубчика чеснока, соль.

Зрелые помидоры нарезать дольками. Лук очистить и измельчить. Яблоки нарезать дольками, удалив поврежденные части и сердцевину. Помидоры, яблоки и лук распарить в эмалированной кастрюле под крышкой до размягчения. Затем крышку снять и варить массу на слабом огне 30–35 минут. Добавить протертый с солью чеснок и соль по вкусу. Протереть через сито и снова уварить до густоты повидла. Разложить в банки в горячем виде и укупорить.

Паста из помидоров с сельдереем

1 кг помидоров, 250 г корнеплодов сельдерея, 1 кг яблок, 250 г лука, 80–90 г соли, 30–50 г сахара, 10 г молотого красного острого перца, 15 г молотой корицы, 2–3 г молотого черного перца, 3–4 г гвоздики.

Зрелые помидоры нарезать дольками и распарить в эмалированной кастрюле под крышкой, затем протереть через сито. Кисло-сладкие яблоки (лучше всего антоновку) испечь в духовке и протереть через сито. Корнеплоды сельдерея очистить, измельчить сечкой вместе с измельченным луком распарить с небольшим количеством воды; массу также протереть через сито. Все компоненты смешать, добавив соль, сахар и пряности, и варить на слабом огне до густоты повидла. Разложить в банки в горячем виде и сразу укупорить.

Помидоры, фаршированные овощами

1,6 кг помидоров, 200 г лука, 250 г моркови, 25 г корня и 10 г зелени петрушки, 30–35 г соли, 40–50 г сахара, 1 ст. л. 9 %-го уксуса, 5–7 горошин душистого перца, 2 лавровых листа, растительное масло.

600 г зрелых помидоров протереть на крупной терке, кожицу удалить. Полученную массу кипятить до исчезновения пены,

добавить соль, сахар, душистый перец, лавровые листья, уксус и кипятить еще 7—10 минут. Приготовить овощной фарш. Петрушку и морковь очистить, мелко нарезать и тушить до готовности. Очищенный лук нарезать кольцами и поджарить на растительном масле до золотистого цвета.

Свежие, зрелые, средней величины помидоры надрезать у плодоножки и чайной ложкой вырезать сердцевину. Тушеные коренья и поджаренный лук смешать с мелко измельченной зеленью петрушки и подогреть примерно до 70 °С. Подготовленные помидоры заполнить горячим фаршем, плотно уложить в банки и залить ранее приготовленным горячим соусом. Сверху налить прокипяченное в течение 5–7 минут и охлажденное до 70 °С растительное масло (из расчета 2 ст. л. масла на 1 л). Банки должны быть заполнены так, чтобы до краев горлышка осталось еще 2–2,5 см. Стерилизовать.

Помидоры фаршированные с зеленью

1 кг зеленых помидоров, 40 г чеснока, 150 г зелени пастернака или сельдерея, 20–25 г соли.

Зеленые помидоры среднего размера вымыть и с каждого срезать вокруг плодоножки кружок толщиной 2–3 мм. Зелень вымыть холодной водой и измельчить. В семенные гнезда каждого помидора вставить 1–2 зубчика чеснока, на срез уложить зелень, посолить и накрыть срезанными кружочками. Подготовленные таким образом помидоры плотно уложить в посуду с широким горлом, покрыть деревянной крышкой или тарелкой и положить гнет. Сверху посуду накрыть марлей и поставить в холодное место.

Если нет условий для холодного хранения, помидоры лучше стерилизовать. Для этого через 4–5 дней слить сок, прокипятить и фильтровать. Помидоры переложить в стеклянные банки и залить горячим соком. Стерилизовать.

Помидоры фаршированные с острым перцем

6,5 кг помидоров, 600 г репчатого лука, 4 кг моркови, 250 г кореньев пастернака, 130 г кореньев петрушки, 130 г кореньев сельдерея, по 50 г зелени укропа, петрушки, сельдерея, 100 г соли, 100 г сахара, 15 г красного острого перца, 10 г черного перца.

Примерно 4 кг зрелых твердых помидоров отобрать для заполнения фаршем. Со стороны плодоножки помидоры надрезать ножом и с помощью чайной ложечки выбрать мякоть с семенами. Остальные помидоры порезать дольками и вместе с

выделенной мякотью подогреть в эмалированной кастрюле до кипения. Добавить сахар, соль, перец и варить еще 5 минут, непрерывно помешивая. Соус для заливки готов. Лук очистить, нарезать полосками шириной 3–4 мм и поджарить в растительном масле до золотистого цвета. Коренья очистить и нарезать кольцами толщиной 3–4 мм или кубиками со стороной 7 мм. Обжарить их в растительном масле по отдельности. Зелень мелко нарезать. Овощи, приготовленные для фарша, смешать, добавив половину нормы соли, и фаршировать этой смесью помидоры. Отверстие с фаршем закрыть надрезанной частью помидора. Фаршированные помидоры уложить в банки, залить подогретым до 85–90 °С соусом и стерилизовать.

Кетчуп

5 кг помидоров, 1 стакан измельченного лука, 160–200 г сахара, 30 г соли, 1 стакан 9 %-го уксуса, по 1 ч. л. черного перца, гвоздики, горчичного семени, кусочек корицы, пол чайной ложки семян сельдерея.

Помидоры нарезать дольками и вместе с измельченным луком распарить под крышкой. Протереть через сито. Полученный сок уварить наполовину. Пряности положить в мешочек из марли и опустить в кипящую массу. Добавить соль, сахар, уксус и варить еще 5–7 минут, после чего пряности вынуть, а готовый кетчуп разлить в бутылки и сразу же укупорить.

Варенье из зеленых помидоров

1 кг зеленых помидоров, 1 кг сахара, 1 стакан воды, апельсиновая корочка, 3–4 бутона гвоздики.

Мелкие помидоры разрезать пополам, крупные – на дольки. Семена и сок удалить. Помидоры опустить в кипящую воду, кипятить несколько минут, отбросить на дуршлаг и охладить холодной водой. Сварить сахарный сироп, бросить в него гвоздику и апельсиновую корку, положить помидоры. Варить несколько минут и отставить. В течение 3 дней подогревание повторять: кипятить по несколько минут каждый день и отставлять. Последний раз варить до готовности. Фасовать в горячем виде.

Такое варенье используют для украшения тортов и кремов.

Варенье из зеленых помидоров с орехами 1

1 кг зеленых помидоров, 100–150 г ядер грецких орехов, 1,3 кг

сахара, стакан воды.

Мелкие зеленые помидоры диаметром 3–4 см вымыть и положить на 2–3 часа в раствор соды (20 г питьевой соды на 1 л воды), снова вымыть и переложить в варочный тазик. Ядра грецкого ореха слегка поджарить на сковороде и разрезать на несколько частей. Горячим сахарным сиропом залить помидоры, добавить орехи и отставить на 4–6 часов. Затем довести до кипения, варить 8– 10 минут, отставить на 4–6 часов, после чего варить до готовности.

Варенье из зеленых помидоров с орехами 2

1 кг зеленых помидоров, 150–250 г ядер грецких орехов, 1,3 кг сахара, стакан воды.

Мелкие зеленые помидоры диаметром 3–4 см вымыть, перочинным ножиком удалить семена со стороны плодоножки. Ядра грецкого ореха слегка поджарить и измельчить на кофемолке или мясорубке. Начинить помидоры измельченными орехами, положить в варочный тазик и залить горячим сахарным сиропом. Через сутки сироп слить, кипятить его несколько минут и вновь залить помидоры. Так проделать еще 2 раза, но выстойку уменьшить до 5–6 часов. Последний раз варить на слабом огне до готовности.

Варенье из зеленых помидоров с лимоном

1 кг зеленых помидоров, 1 кг сахара, стакан воды, сушеная кожица лимона, лимонный сок, 2 ст. л. спирта или водки.

Помидоры вымыть, нарезать дольками, положить в эмалированную кастрюлю, сбрызнуть спиртом или водкой, накрыть крышкой и настаивать 8—10 часов. Сварить сахарный сироп, добавить лимонный сок, кусочки сушеной кожицы лимона и осторожно выложить в сироп помидоры. Варить в один прием или методом многократной варки.

Джем из помидоров с имбирем

1 кг помидоров, 800 г сахара, 4 ст. л. лимонного сока или полложки лимонной кислоты, щепотка молотого имбиря.

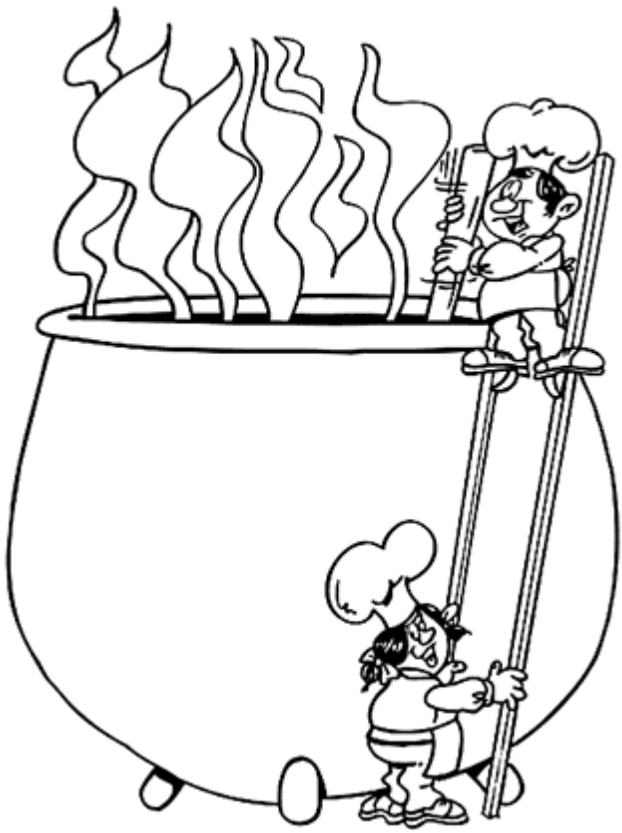
Плоды опустить на несколько секунд в кипящую воду, а затем сразу в холодную, после чего снять кожицу. Очищенные плоды нарезать дольками, посыпать сахаром и поставить в холодильник на 2 часа. Затем варить в кастрюле с широким дном до густоты джема, добавить лимонный сок или кислоту, имбирь и варить

еще несколько минут. Фасовать в горячем виде и стерилизовать.

Мармелад из помидоров с апельсином

7,25 кг помидоров, 600–700 г сахара, 1 апельсин, 1 лимон, по кусочку корицы и имбиря, стакан воды, соль по вкусу.

Крупные зрелые помидоры нарезать дольками, распарить в кастрюле под крышкой и протереть через сито. Полученную массу смешать с сахаром. Снять цедру с лимона, мелко нарезать и варить 5 минут в воде. Снять кожицу с апельсина, мелко нарезать и вместе с дольками апельсина положить томатную массу. Лимон нарезать тонкими кружочками, семена удалить. Вместе с нарезанной кожицей положить лимон в томатную массу. Корицу и имбирь в марлевом мешочке опустить в кипящую массу. Варить в один прием 40–45 минут. В конце варки пряности вынуть. Фасовать в горячем виде и хранить в темном и холодном месте.



Мармелад из помидоров

2 кг помидоров, 1 кг сахара.

Зрелые помидоры нарезать, распарить в кастрюле под крышкой и протереть через сито. Сок уварить, помешивая, пока не останется 2–3 стакана, добавить сахар и варить до готовности.

Мармелад томатно-яблочный

1 кг помидоров, 1 кг яблок, 1 кг сахара, 1 лимон, 6–8 бутонов гвоздики.

Помидоры вымыть и нарезать дольками. Лимон очистить от кожицы и удалить семена. Яблоки нарезать дольками, удалив сердцевину. Помидоры и лимон пропустить через мясорубку. Полученную массу поставить на слабый огонь, добавить в нее яблоки и истолченную в порошок гвоздику. Варить 15 минут, добавить сахар и варить до готовности. Если нет свежего лимона, добавить немного уксуса и лимонную корочку.

Хранение помидоров

В зависимости от степени зрелости убранные помидоры хранят при разных температурно-влажностных режимах.

Помидоры молочной зрелости достигают нормального размера для данного сорта, семена у них вполне развиты. Такие плоды оставляют в той же таре, в которую клали их при уборке, так как нежная кожица у них легко повреждается и незаметная царапина становится причиной загнивания. Лучше всего сохраняются плоды, собранные с молодых растений. Помидоры последних сборов хранятся значительно хуже.

Собирают плоды в сухую погоду. Помидоры сортируют по величине и укладывают в один-два ряда в небольшие ящики или на стеллажи. При этом надо учитывать, что скорее всего созревают самые крупные плоды.

Для хранения непригодны плоды, которые подверглись воздействию заморозков и пониженной до минус 3 ˚С температуры. Плоды зеленые и молочной зрелости, предназначенные для длительного хранения, хранят при температуре 10–12 ˚С. Относительную влажность поддерживают на уровне 80–85 %. В таких условиях плоды молочной зрелости могут храниться несколько месяцев. При температуре 1–2 ˚С такие помидоры теряют способность к дозреванию. Снижение и повышение влажности воздуха также отрицательно сказываются на хранении помидоров.

Плоды бурой степени зрелости приобретают светло-зеленую окраску с розовым оттенком на вершине и внутри плода. Их

хранят при температуре 4–6 ˚С и относительной влажности воздуха 85–90 %.

Плоды розовой зрелости хранятся значительно меньше, чем помидоры первых двух групп. Оптимальная температура хранения 0–2 ˚С и относительная влажность 85–90 %.

Плоды красной степени зрелости могут храниться около 30 дней, но их следует поместить в холодильник и держать при температуре 0–2 ˚С и относительной влажности 85–90 %.

Появление плесени на плодоножках и развитие гнили свидетельствуют о чрезмерной влажности воздуха в помещении.

Ребень

Компот из ревеня 1

Состав заливки: на 1 л воды 450–500 г сахара.

Черешки листьев весенне-летнего сбора вымыть, снять с них кожицу. Нарезать черешки кусочками длиной около 1 см, засыпать небольшим количеством сахара и выдержать 4–5 часов, после чего переложить в банки, залить кипящим сахарным сиропом и стерилизовать.

Компот из ревеня 2

Состав заливки: на 1 л воды 1 кг сахара, по 0,1 г корицы, ванилина и гвоздики.

Этим способом готовят компот во второй половине лета.

Очищенные, нарезанные кусочками черешки листьев вымачивать 10–12 часов в холодной воде, чтобы удалить щавелевую кислоту. Отбросить на дуршлаг, дать стечь воде и уложить в банки по плечики. Залить горячим сиропом и стерилизовать.

Ревень натуральный

1 кг черешков ревеня, 500 г сахара, лимонная или апельсиновая корочка.

Черешки листьев вымыть, снять с них кожицу, нарезать черешки кусочками длиной 2 см, пересыпать сахаром и подогревать в кастрюле, пока ревень не изменит цвет. Горячую массу переложить в банки, добавить кусочки сухой лимонной или апельсиновой корочки. Стерилизовать.

Сок ревенево-земляничный

1,5 кг черешков ревеня, 1,5 кг земляники, 750 г сахара.

Ревень вымыть, очистить, мелко нарезать, перемешать с сахаром. Землянику вымыть, перебрать. Землянику вместе с ревенем положить в соковарку. Через 45–60 минут, считая от момента закипания воды на дне соковарки, сок слить. Пастеризовать.

Сок ревенево-малиновый

1 кг черешков ревеня, 0,2 л малинового сока.

Для получения сока берут молодые неогрубевшие черешки листьев летнего сбора.

Очищенные черешки нарезать небольшими кусочками, опустить на 2–3 минуты в кипящую воду и отжать сок на прессе. Ревеневый сок фильтровать, смешать с малиновым, довести до кипения, разлить в бутылки, стерилизовать в кипящей воде 15 минут.

Пюре из ревеня

Черешки листьев весеннего и раннелетнего сбора вымыть, снять с них кожицу. Нарезать черешки кусочками. В эмалированную кастрюлю налить немного воды, положить в нее ревень и распарить до размягчения, после чего раздавить деревянным пестиком. Горячей массой наполнить подготовленные банки и пастеризовать.

Варенье из ревеня 1

1 кг черешков ревеня, 1,5 кг сахара, 1 л воды, кусочек корицы.

Черешки листьев весенне-летнего сбора вымыть, снять с них кожицу. Нарезать черешки кусочками длиной 1 см, опустить на 1 минуту в кипящую воду, охладить в холодной воде, дать стечь воде и залить ревень горячим сахарным сиропом. Варить способом многократной варки в 3–4 приема. Перед окончанием варки добавить корицу.

Нарезанные кусочками черешки ревеня пересыпать половиной нормы сахара и выдержать 8– 10 часов, чтобы ревень пустил сок, а сахар растворился. Сироп слить, довести до кипения и при помешивании растворить в нем остальной сахар. Когда сироп закипит вновь, положить в него ревень, довести до кипения и отставить. Через 1 час снова довести до кипения, кипятить на слабом огне 5 минут, после чего сразу разлить в стерильные банки, закатать и перевернуть вверх дном до остывания.

Варенье из ревеня 2

1 кг черешков ревеня, 900 г сахара, 0,3–0,4 л воды.

Черешки ревеня промыть и нарезать кусочками длиной 1,5–2 см. В воде растворить сахар, довести до кипения и залить сиропом ревень. Настаивать 2–3 часа, затем довести до кипения и варить на слабом огне 15–20 минут. Варенье будет готово, когда сироп станет прозрачным, перестанет пениться.

Ревень в сиропе

Состав заливки: на 0,5 л воды 500 г сахара.

Черешки ревеня промыть и нарезать кусочками длиной 2–3 см, залить холодной водой и вымачивать 10–12 часов, меняя воду 2–3 раза. Затем ревень бланшировать в кипящей воде 30–40 секунд и быстро охладить в холодной. Уложить ревень в банки, залить сахарным сиропом и стерилизовать в кипящей воде.

Джем из ревеня

1 кг черешков ревеня, 1,5 кг сахара, 1 стакан воды.

Черешки листьев весенне-летнего сбора очистить, нарезать кусочками, бросить в кипящую воду и варить 5—10 минут. Вынуть ревень, дать стечь воде, пропустить через мясорубку. Полученную массу смешать с сахаром и варить на сильном огне до готовности.

Фасовать в горячем виде и укупорить полиэтиленовыми крышками.

Мармелад из ревеня

1 кг черешков ревеня, 600 г сахара, 1 лимон или 2–3 г лимонной кислоты, 1 ст. крыжовенного или красно-смородинового сока.

Черешки листьев весенне-летнего сбора очистить, нарезать кусочками, положить в кастрюлю, добавить 2–3 ст. л. воды и уваривать на слабом огне до загустения. Когда на поверхности массы ложка будет оставлять след, добавить сахар и соки – выжатый из лимона и крыжовенный или смородиновый. Варить до готовности на сильном огне.

Хранение ревеня

Свежие, молодые, без механических и других повреждений черешки укладывают в полиэтиленовые мешочки и хранят при температуре около О °С.

Свекла

Свекла квашеная

Состав рассола: на 10 л воды 300 г соли.

Мелкие и средние корнеплоды тщательно вымыть, обрезать корни и остатки листьев и уложить рядами в бочку или другую посуду с широким горлом. Залить рассолом, положить кружок и гнет и закрыть сверху марлей. При комнатной температуре процесс брожения продолжается 12–15 дней. Все время снимать пену. Когда брожение закончится, бочку перенести в холодное место.

Квашеную свеклу используют для приготовления винегретов и первых блюд. Рассол употребляют как квас.

Свекла, консервированная с луком

1 кг свеклы, 250 г лука, 180 г соли, по 0,4 г черного и душистого перца, 2–3 лавровых листа. Состав заливки: на 1 л воды 60 г соли.

Свежую свеклу вымыть и варить 1,5–2 часа. Дать остыть, очистить и нарезать кубиками или пластинками толщиной 7–8 мм. Лук очистить и нарезать кружочками толщиной 4–6 мм. Нарезанную свеклу уложить в банки, переложить луком и пряностями. Залить горячим рассолом и стерилизовать в кипящей воде. Использовать для приготовления салатов, винегретов, гарниров.

Свекла натуральная в рассоле

Состав заливки: на 1 л воды 30 г соли.

Свеклу тщательно вымыть, кипятить 15–20 минут, охладить, снять кожицу, нарезать кубиками, пластинками или ломтиками. Нарезанную свеклу уложить в банки, залить горячим рассолом и стерилизовать. Использовать для приготовления винегретов, первых блюд, гарниров.

Свекла маринованная

1,2 кг столовой свеклы, 10 г хрена (корня), 1—31 семян тмина или укропа. Состав заливки: 0,3 л воды, 100 г соли, 200 г сахара, 0,6–0.9 л уксуса 9 %-го.

Свеклу тщательно вымыть и варить в скороварке или обыкновенной кастрюле до мягкости. Еще теплые корнеплоды очистить от кожицы, нарезать кубиками, смешать с измельченным корнем хрена и семенами тмина и укропа, уложить в банки. В горячей воде растворить сахар и соль, довести до кипения, добавить уксус, кипятить еще несколько минут и залить свеклу в банках. Пастеризовать при 90 °С.

Свекла, маринованная с хреном

1 кг свеклы, 200–500 г корня хрена. Состав заливки: 0,3 л воды, 0,6–0,9 л столового уксуса, 100 г соли, 200 г сахара.

Корнеплоды средней величины варить до размягчения, быстро охладить в воде, снять кожицу. Нарезать свеклу мелкими полосками или нашинковать. Корни хрена вымочить в воде (свежевыкопанные корни не вымачивают). Очистить корни и натереть на терке или пропустить через мясорубку. Свеклу смешать с хреном, уложить в банки и залить горячим маринадом. Пастеризовать.

Свекла, маринованная с лимонной кислотой

2 кг свеклы, 250 г корня хрена, 100 г сахара, 20 г лимонной кислот или 1–2 ст. л. уксуса 9 %-го, 1 стакан воды, соль.

Свеклу вымыть, залить кипятком и варить 40–45 минут. Охладить свеклу в холодной воде, очистить и натереть на крупной терке. Хрен вымачивать несколько часов, очистить, натереть на терке или пропустить через мясорубку. Воду довести до кипения, растворить в ней соль и сахар, добавить лимонную кислоту или уксус и залить маринадом свеклу с хреном. Все тщательно перемешать и плотно уложить в банки. Пастеризовать.

Свекла, маринованная с фенхелем

Состав заливки: на 1 л воды 0,3–0,4 л столового уксуса, 40 г сахара, 5–6 г соли, 20–30 г корня хрена, 1 ч. л. семян фенхеля.

Свеклу средней величины вымыть и варить около часа. Очистить свеклу от кожицы и испечь в духовке. Мягкую свеклу натереть на крупной терке и плотно уложить в банки. Сверху положить нарезанный кружочками корень хрена. Залить теплой заливкой и укупорить.

Такая свекла при длительном хранении теряет цвет, поэтому ее лучше готовить несколько раз в течение зимы.

Свекла, маринованная с солью

Состав заливки: на 1 л столового уксуса 20–30 г соли.

Хорошо вызревшую свеклу средней величины очистить от остатков листьев и корней, вымыть и варить 3–4 часа до готовности. Снять кожицу, нарезать свеклу полосками толщиной 4–5 мм, плотно уложить в банки, заправив по вкусу молотым черным перцем, нарезанным луком и др. Уксус довести до кипения, охладить, посолить по вкусу и залить маринадом свеклу в банках. Сверху прижать тарелочкой и налить 2–3 см растительного масла. Укупорить банки и хранить в холодном и сухом месте.

Свекла, маринованная с черной смородиной

1 кг вареной свеклы, 250 г черной смородины. Состав заливки: на 1 л воды 80—100 мл столового уксуса. 60–80 г сахара, 30–35 г соли, по 8—10 шт. гвоздики и душистого перца, кусочек корицы.

Молодую свеклу с темноокрашенной мякотью тщательно вымыть, варить 30–40 минут, охладить, очистить и нарезать кубиками размером 1 на 1 см. Черную смородину перебрать, вымыть, дать стечь воде, смешать ягоды со свеклой и уложить в банки. Залить горячим маринадом и стерилизовать.

Сок свекольный

Для приготовления сока берут свежеубранную свеклу или свеклу в первые месяцы хранения. Корнеплоды должны быть упругие и сочные, с темно-красной мякотью.

Свеклу вымыть и бланшировать паром в течение 30 минут. Для этого в большую кастрюлю или бачок налить немного воды, сверху натянуть марлю, положить на нее свеклу, закрыть крышкой и поставить на слабый огонь. Свеклу с кожицей натереть на терке или пропустить через мясорубку. Полученную массу отжать. Сок процедить через фланель или несколько слоев марли, добавить лимонный сок или лимонную кислоту (на 1 л сока 7 г кислоты), подогреть до 80 °С, разлить в бутылки или банки и стерилизовать.

Сок свекольно-капустный

1 кг свеклы, 250 г квашеной капусты, цедра лимона.

Свеклу вымыть, очистить, натереть на крупной терке. Свеклу и цедру лимона положить в эмалированную кастрюлю, добавить

0,4–0,5 л воды и кипятить на слабом огне под крышкой 20–25 минут. Сок слить, а оставшуюся массу вновь залить 0,3–0,4 л воды и кипятить 5—10 минут. Сок слить еще раз и снова добавить в массу воду. Сок квашеной капусты смешать со свекольным, подогреть до 80 °С, разлить в бутылки или банки и стерилизовать.

Сок свекольный сквашенный

Свежеприготовленный свекольный сок разлить в бутылки и закупорить ватной пробкой. В течение месяца сок перебродит и превратится в густую массу.

Эту массу используют для приготовления сладких паштетов, пряников, конфет.

Квас свекольный

1 кг свеклы, 3 л воды, кусок ржаного хлеба.

Свеклу вымыть, очистить, натереть на крупной терке и положить в эмалированную посуду. Залить теплой прокипяченной водой и добавить кусок ржаного хлеба. Оставить при комнатной температуре на 2–3 дня, периодически перемешивая. Когда сок приобретет приятный цвет и вкус, слить его, процедить и разлить в бутылки по пробку. Укупорить и хранить в холодном месте.

Перед употреблением квас заправляют по вкусу сахаром и солью. Добавляют его в борщ или холодник.

Квас свекольный с ванилью

1 кг свеклы, 1 кг сахара, 100 г дрожжей, 10 л воды, 250 г изюма, ванильный сахар.

Свеклу вымыть, сварить до мягкости, натереть на мелкой терке. В охлажденную кипяченую воду переложить измельченную свеклу и через 20–30 минут массу процедить. Приготовить дрожжевую заправку, для чего дрожжи растереть с ложечкой сахара и залить небольшим количеством теплой воды. Когда дрожжи начнут расти, переложить их в воду со свеклой, добавить сахар, тщательно перемешать и оставить при комнатной температуре на 2–3 дня. Процедить, добавить шепотку ванильного сахара и изюм. Разлить в бутылки, укупорить. Пробки обвязать, чтобы не «выстрелили».

Салат из свеклы и капусты

1 кг свеклы, 1 кг белокочанной капусты, 200 г лука. Состав заливки: на 1 л воды 0,9 л столового уксуса, 200 г сахара, 120 г соли.

Свеклу средней величины вымыть и сварить до мягкости, очистить и нарезать соломкой. Капусту нашинковать, лук нарезать кольцами. В кипящей воде растворить соль и сахар, добавить уксус и варить нарезанные овощи 10 минут. В горячем виде переложить в банки, залить маринадом и стерилизовать в кипящей воде.

Салат из свеклы с уксусом

Состав заливки: на 1 л воды 90 г соли, 100 г столового уксуса.

Хорошо вызревшую свеклу средней величины очистить от остатков листьев и корней, вымыть и варить 3–4 часа. Вареную свеклу очистить, нарезать полосками толщиной 10–15 мм и плотно уложить в банки. Залить холодной заливкой, положить кружок и гнет. Через 10–12 дней, когда закончится ферментация, свекла готова к употреблению. Хранить при температуре 5—10 °С.

Хранение свеклы

Большинство распространенных у нас сортов столовой свеклы имеет хорошую лежкость. Для хранения убирают свеклу в сухую погоду и сразу же обрезают ботву на уровне головки. Стержневой корень обрезают, только если он поврежден. Лучше всего хранятся корнеплоды диаметром 7—10 см, поэтому их хранят отдельно. Можно закладывать на хранение и корнеплоды диаметром 2,5–5 см, чтобы использовать зимой для выгонки зелени. Переросшие, уродливые и сильно поврежденные корнеплоды употребляют на корм скоту.

Свеклу хранят в хранилищах, буртах, траншеях, подвалах, лабазах. В постоянных хранилищах ее хранят в закромах шириной 2 м и высотой 1,5 м. Можно хранить и в штабелях шириной 1,5 м и высотой 1 м. Каждый ряд в штабеле пересыпают увлажненным песком. Небольшое количество свеклы можно хранить в ящиках вместимостью 25–30 кг.

Хорошо сохраняется свекла в буртах и траншеях. При хранении в буртах вначале выкапывается ров шириной от 1–1,2 до 2 м и глубиной 20–30 см. Свеклу укладывают в виде призмы высотой 1,3 м.

Сверху корнеплоды сразу же прикрывают тонким слоем земли, а с наступлением сильных заморозков укрывают соломой и землей. Наилучшая сохраняемость свеклы достигается при

относительной влажности воздуха 95 % и температуре 1–2 ˚С.

Сушка свеклы

Хорошо вызревшие корнеплоды моют, чистят, нарезают узкими полосками, раскладывают в один слой и выставляют на солнце, чтобы они перестали выделять сок. Затем свеклу укладывают тонким слоем на сита и сушат при температуре 70–80 ˚С. Во время сушки свеклу периодически ворошат. Досушивать лучше на солнце. Высушенную свеклу охлаждают и плотно укладывают в герметичную тару.

Фасоль

Фасоль соленая

Состав заливки: на 1 л воды 250 г соли.

Стручки молодой спаржевой фасоли вымыть, обрезать с концов и варить 5—10 минут. Дать стечь воде и плотно уложить в посуду с широким горлом. Залить холодным рассолом, сверху накрыть хорошо промытыми виноградными или черносмородиновыми листьями, положить кружок и гнет.

Фасоль, консервированная с лимонной кислотой

Состав заливки: на 1 л воды 200–225 г соли, 10 г сахара, 10 г лимонной кислоты.

Стручки молодой спаржевой фасоли вымыть, обрезать с концов и порезать кусочками длиной 2–3 см. Опустить фасоль на 3 минуты в кипящую подсоленную воду (20 г соли на 1 л воды) и охладить в холодной воде. Затем плотно уложить фасоль в банки по плечики и заполнить горячей заливкой, не доливая до краев 2 см. Пастеризовать.

Фасоль консервированная

Состав заливки: на 1 л воды 20 г соли.

Отобрать зеленые стручки фасоли с мясистыми створками и слаборазвитыми семенами. Стручки тщательно вымыть, обрезать с концов и нарезать небольшими кусочками. Бланшировать 2–4 минуты в кипящей воде и сразу же охладить в холодной. Правильно подготовленная фасоль становится темно-зеленой и эластичной. Фасоль уложить в банки по плечики, залить горячим рассолом и стерилизовать в кипящей воде.

Фасоль в томатном соусе

1 кг молодой спаржевой фасоли, 750 г зрелых помидоров, 20 г соли, 20 г сахара.

Стручки вымыть, обрезать с концов, нарезать кусочками длиной 2–3 см, опустить в кипящую подсоленную воду на 2–4 минуты и сразу же охладить в холодной воде. Затем фасоль плотно уложить в банки. Помидоры вымыть, нарезать дольками, распарить под крышкой и протереть через сито. В сок добавить по

вкусу соль и сахар, довести до кипения и залить в банки с фасолью. Пастеризовать.

Фасоль, маринованная с сахаром

Состав заливки: на 1 л воды 0,1–0,12 л столового уксуса, 50 г сахара, 25–30 соли.

Стручки молодой спаржевой фасоли вымыть, обрезать с концов, нарезать кусочками длиной 2–3 см, опустить на 3 минуты в кипящую воду, охладить в холодной воде и уложить в банки по плечики. Залить кипящим маринадом и пастеризовать.

Фасоль, маринованная со специями

Состав заливки: на 0,8 л воды 0,2 л столового уксуса, 100 г сахара, 5–6 г соли. На литровую банку по 5–8 горошин черного и душистого перца, 1–2 лавровых листика, 1 ч. л. семян горчицы, 1 луковица, кусочек корня хрена, 1–2 ст. л. растительного масла.

Стручки молодой спаржевой фасоли вымыть, обрезать с концов, опустить на 3 минуты в кипящую воду и сразу охладить в холодной воде. Подготовленные стручки нарезать наискосок узкими полосками, смешать с мелко нарезанным луком и плотно уложить в банки по плечики. На дно положить приправы. В банки с фасолью налить горячий маринад, не доливая 2 см до краев горлышка, и залить сверху растительным маслом. Стерилизовать.

Фасоль натуральная в заливке

Состав заливки: на 1 л воды 30 г соли.

Стручки фасоли в стадии восковой зрелости обрезать с концов, удалить волокна и нарезать фасоль кусочками. Опустить фасоль на 3–4 минуты в горячий солевой раствор и сразу охладить в холодной воде. Дать стечь воде и плотно уложить фасоль в банки по плечики. Залить кипящим солевым раствором и стерилизовать.

Зеленые пряновкусовые растения

Петрушка

Петрушка маринованная

Состав заливки: 4 стакана воды, 1 стакан 9 %-го уксуса, 40–80 г соли, 40—100 г сахара, 2–4 зубчика чеснока, 2 лавровых листика.

Нарезанные корни петрушки на 2–3 минуты опустить в кипящую подсоленную воду (30 г соли и 3 г лимонной кислоты на 1 л воды). Затем сразу же перенести в холодную воду, вынуть, дать стечь воде и наполнить банки петрушкой по плечики. Залить горячим маринадом и пастеризовать при 95 ˚С.

Петрушка сухим посолом

1 кг петрушки, 200–250 г соли.

Свежие здоровые листья тщательно вымыть, просушить, мелко нарезать. Нарезанные листья тщательно перемешать с солью и плотно уложить в банки. Когда на поверхности смеси выступит сок, закатывать крышками. Хранить в темном месте.

Петрушка (листья) сушеная

Молодые интенсивно-зеленые листья (в период до цветения растений) тщательно вымыть и, удалив черешки листьев, подвесить для просушки. Затем измельчить и разложить на чистой бумаге. Сушить, часто перемешивая, в духовке при температуре 40–45 ˚С в течение 2–3 часов или под навесом в течение дня. Высушенные листья уложить в стеклянные банки или полиэтиленовые мешки и плотно завязать. Хранить в темном месте.

Петрушка (коренья) сушеная

Хорошо вызревшие корнеплоды вымыть, обрезать головку, все корешки и отростки, соскоблить кожицу и опять вымыть. Подготовленные корнеплоды нарезать на ломтики или соломку толщиной не более 5 мм. Опустить на 1–2 минуты в кипящую воду, чтобы при сушке не потемнели, сразу же охладить в холодной воде, вынуть, дать стечь воде и разложить для сушки тонким слоем (не более 1 см) на противни. Сушить сначала 2 часа при температуре 50 ˚С, а затем при температуре 70 ˚С. Когда

ломтики станут хрупкими и ломкими, сушку прекратить. Хранить в хорошо закрытой таре.

Пастернак

Пастернак (коренья) сушеный

Хорошо вызревшие корнеплоды вымыть, обрезать головку, все корешки и отростки, соскоблить кожицу и опять вымыть. Подготовленные корнеплоды нарезать на ломтики или соломку толщиной не более 5 мм. Опустить на 1–2 минуты в кипящую воду, чтобы при сушке не потемнели, сразу же охладить в холодной воде, вынуть, дать стечь воде и разложить для сушки тонким слоем (не более 1 см) на противни. Сушить сначала 2 часа при температуре 50 ˚С, а затем при температуре 70 ˚С. Когда ломтики станут хрупкими и ломкими, сушку прекратить. Хранить в хорошо закрытой таре.

Сельдерей

Сельдерей (коренья) маринованный

Состав заливки: 4 стакана воды, 1 стакан 9 %-го уксуса, 3–4 бутона гвоздики или 3–4 горошины черного перца.

Подготовить свежие вызревшие корнеплоды сельдерея: обрезать головку и корни, соскрести кожицу, коренья, тщательно вымыть и нарезать на кубики. Нарезанный сельдерей на 2–3 минуты опустить в кипящую подсоленную воду (30 г соли и 3 г лимонной кислоты на 1 л воды). Затем сразу же перенести в холодную воду, вынуть, дать стечь воде и наполнить банки сельдереем по плечики. Залить горячим маринадом и пастеризовать при 95 °С.

Сельдерей, консервированный с лимонной кислотой

Состав заливки: на 1 л воды 18–20 г лимонной кислоты, 3–4 горошины черного перца.

Подготовить свежие вызревшие корнеплоды сельдерея: обрезать головку и корни, соскрести кожицу, коренья, тщательно вымыть и нарезать на кубики. Нарезанный сельдерей на 2–3 минуты опустить в кипящую подсоленную воду (30 г соли и 3 г лимонной кислоты на 1 л воды). Затем сразу же перенести в холодную воду, вынуть, дать стечь воде и наполнить банки сельдереем по плечики. Залить горячим маринадом и пастеризовать при 95 °С.

Сельдерей (листья) маринованный

Состав заливки: 4 стакана воды, 1 стакан 9 %-го уксуса, 40–80 г соли, 40—100 г сахара. На литровую банку 2–4 зубчика чеснока, 2 лавровых листа.

Свежие здоровые листья сельдерея тщательно вымыть. На дно банок положить зубчики чеснока и лавровый лист, а затем подготовленные листья сельдерея. Залить горячим маринадом и стерилизовать в кипящей воде 20–25 минут.

Сельдерей сухим посолом

1 кг листьев сельдерея, 200–250 г соли.

Свежие здоровые листья тщательно вымыть, просушить, мелко нарезать. Нарезанные листья тщательно перемешать с солью и плотно уложить в банки. Когда на поверхности смеси выступит сок, закатывать крышками. Хранить в темном месте.

Сельдерей (листья) сушеный

Молодые интенсивно-зеленые листья (в период до цветения растений) тщательно вымыть и, удалив черешки листьев, подвесить для просушки. Затем измельчить и разложить на чистой бумаге. Сушить, часто перемешивая, в духовке при температуре 40–45 °С в течение 2–3 часов или под навесом в течение дня. Высушенные листья уложить в стеклянные банки или полиэтиленовые мешки и плотно завязать. Хранить в темном месте.

Сельдерей (коренья) сушеный

Хорошо вызревшие корнеплоды вымыть, обрезать головку, все корешки и отростки, соскоблить кожицу и опять вымыть. Подготовленные корнеплоды нарезать на ломтики или соломку толщиной не более 5 мм. Опустить на 1–2 минуты в кипящую

воду, чтобы при сушке не потемнели, сразу же охладить в холодной воде, вынуть, дать стечь воде и разложить для сушки тонким слоем (не более 1 см) на противни. Сушить сначала 2 часа при температуре 50 °С, а затем при температуре 70 °С. Когда ломтики станут хрупкими и ломкими, сушку прекратить. Хранить в хорошо закрытой таре.

Укроп

Укроп соленый

1 кг укропа, 200 г соли.

Состав заливки: на 0,8 л воды 200 г соли.

Молодой укроп перебрать, удаляя желтые и большие листья, тщательно промыть, связать в пучки и повесить для просушивания. Подсохший укроп нарезать на кусочки длиной около 1 см. Подготовленный укроп смешать с солью (на 1 кг укропа 200 г соли) и плотно уложить в банки по плечики. В горячей воде растворить соль и залить укроп в банках. Банки закрыть полиэтиленовыми крышками или обвязать пергаментной бумагой. Хранить в темном месте.

Укроп маринованный

Состав заливки: 4 стакана воды, 1 стакан 9 %-го уксуса, 40–80 г соли, 40—100 г сахара. На литровую банку 2–4 зубчика чеснока, 2 лавровых листика.

Свежие здоровые листья укропа тщательно вымыть. На дно банок положить зубчики чеснока и лавровый лист, а затем подготовленные листья укропа залить горячим маринадом и стерилизовать в кипящей воде 20–25 минут.

Укроп в уксусе

Состав заливки: 0,75 л воды, 0,25 л уксуса 9 %-го.

Молодую зелень вымыть, подсушить, нарезать на кусочки и уложить в банки. Залить разбавленным уксусом и укупорить. Укроп в уксусе применять при изготовлении маринадов, а также в качестве приправы в кулинарии.

Укроп сухим посолом

1 кг зелени укропа, 150–250 г соли.

Молодой укроп или отдельные зеленые листья от стеблей перебрать и тщательно вымыть, развесить для просушки. Просушенный укроп мелко нарезать и перемешать с солью. Полученной смесью плотно наполнить банки, закатать крышками и хранить в темном месте.

Укроп сушеный – для приправ

Свежий молодой укроп сортировать, вымыть, дать стечь воде и подвесить для просушки. Молодые интенсивно-зеленые листья (в период до цветения растений) тщательно вымыть и, удалив черешки листьев, подвесить для просушки. Затем измельчить и разложить на чистой бумаге. Сушить, часто перемешивая, в духовке при температуре 40–45 °С в течение 2–3 часов или под навесом в течение дня. Высушенный укроп уложить в стеклянные банки или полиэтиленовые мешки и плотно завязать. Хранить в темном месте.

Укроп сушеный – для консервирования

Подготовить укроп с недозрелыми семенами: удалить пожелтевшие и поврежденные листья и грубые части стебля, тщательно вымыть. Связать укроп в небольшие пучки и подвесить для сушки. Высохший укроп завернуть в бумагу и подвесить в темном и сухом месте.

Укроп замороженный

Свежую зелень укропа (до появления цветочных кистей) заморозить целыми растениями, разрезанными на 2–3 части и измельченными. Целые растения и крупно нарезанные завернуть в пакеты, завязать и замораживать 1–2 дня, после чего хранить. Мелко нарезанный укроп замораживать в герметично укупоренных полиэтиленовых пакетах.

Хрен

Хрен маринованный

2 стакана воды, 1 стакан 9 %-го уксуса, 20–30 г сахара, 20–30 г соли.

Корни хрена тщательно вымыть и замочить на сутки в воде. Свежевыкопанный хрен замачивать не нужно. Кожицу соскоблить, отрезать головку. Измельчить хрен на терке или мясорубке. На выходную головку мясорубки надеть полиэтиленовый мешочек и закрепить резинкой – благодаря этому можно избавиться от слезотечения. В кипящей воде растворить сахар и соль, снять с огня, добавить уксус, смешать с измельченным хреном, заполнить массой горячие банки. Пастеризовать при температуре 90 ˚С в течение 15–20 минут.

Хрен маринованный острый

1 кг хрена, 0,2 л уксуса 9 %-го, 15–25 г соли.

Измельченный хрен смешать с солью и уксусом, подогреть в эмалированной кастрюле и разложить в горячие банки. Пастеризовать при 90 ˚С.

Хрен, консервированный с лимонной кислотой

Состав заливки: на 1 л воды 20–40 г лимонной кислоты, 20–30 г соли, 20–30 г сахара.

Измельченный хрен смешать с солью и уксусом, подогреть в эмалированной кастрюле и разложить в горячие банки. Пастеризовать при 90 ˚С.

Хрен, маринованный со столовой свеклой

500 г столовой свеклы, 500 г хрена. Состав заливки: 2 стакана воды, 1 стакан 9 %-го уксуса, 20–30 г соли 20–30 г сахара.

Корнеплоды столовой свеклы средних размеров варить около часа. Сваренную свеклу очистить от кожицы и нарезать ломтиками толщиной 3–4 мм или натереть на овощной терке с крупными отверстиями. Ломтики свеклы уложить в банки, переслаивая измельченным хреном. Тертую свеклу предварительно смешать с хреном. Соль и сахар добавлять по вкусу. Для длительного хранения пастеризовать.

Хрен со столовой свеклой и перцем

900 г столовой свеклы, 100–150 г хрена, 70 г подсолнечного масла, 50–60 г уксуса 9 %-го, 30 г сахара, 15 г соли, 0,5 г черного молотого перца.

Отобрать молодые свежие корнеплоды столовой свеклы одинаковой величины, обрезать корень и головку. Варить крупные корнеплоды 45 минут, мелкие – 30 минут. Очистить от кожицы и нарезать мелкими кубиками или ломтиками. Свежий хрен измельчить, смешать со свеклой, положить в эмалированную кастрюлю, добавить сахар, соль и перец. Подсолнечное масло прокипятить в течение 10 минут и вылить в кастрюлю. Содержимое кастрюли перемешать и подогреть на слабом огне до 70–75 °С. Затем снять кастрюлю с огня, добавить уксус, перемешать все и заполнить банки. Пастеризовать при 90 °С.

Шпинат

Шпинат натуральный 1

Листья шпината тщательно промыть и, удалив черешки, положить в кипящую подсоленную воду (25 г соли и 5 г лимонной кислоты на 1 л воды). Варить, помешивая, 5–7 минут, затем положить в горячие банки. Залить водой, в которой варились листья, и пастеризовать 50–60 минут при температуре 90 °С.

Шпинат натуральный 2

Состав заливки: на 1 л воды 20 г соли.

Молодые, свежие, темно-зеленые листья и черешки, собранные до образования цветочных стеблей, мелко нарезать и плотно уложить в банки. Залить горячим рассолом, стерилизовать и сразу же укупорить.

Эти консервы используют как холодную закуску. Перед употреблением отделяют от рассола и заправляют уксусом, толченым чесноком и укропом.

Шпинат сушеный

Молодые интенсивно-зеленые листья (в период до цветения растений) тщательно вымыть и, удалив черешки листьев, подвесить для просушки. Затем измельчить и разложить на чистой бумаге. Сушить, часто перемешивая, в духовке при температуре 40–45 °С в течение 2–3 часов или под навесом в течение дня. Высушенный шпинат уложить в стеклянные банки или полиэтиленовые мешки и плотно завязать. Хранить в темном месте.

Щавель

Щавель натуральный

Свежие листья перебрать, вымыть и на 1–2 минуты опустить в кипящую воду. Плотно уложить их в горячие банки, залить горячей водой, в которой они бланшировались, и стерилизовать в кипящей воде 60 минут.

Щавель-пюре

Свежие перебранные и промытые листья бланшировать в кипящей воде 3–4 минуты и протереть через протирочное сито. Полученное пюре подогреть в эмалированной кастрюле, не доводя до кипения, и разлить в горячие банки. Стерилизовать в кипящей воде 60 минут.

Перед употреблением тщательно взбалтывать. Использовать для приготовления первых блюд.

Щавель сухим посолом

1 кг щавеля, 100 г соли.

Дикорастущий щавель консервируют рано весной. Огородный щавель собирают и консервируют в течение всего лета.

Свежесобранные листья тщательно перебрать и вымыть. Вымытый щавель расстелить на бумаге тонким слоем для просушки, а затем мелко нарезать, как для борща. Измельченный щавель перемешать с солью, потом перетереть руками и плотно уложить в банки. Когда сверху выступит сок, банки укупорить и поставить в холодное место. Фасовать щавель лучше в небольшие банки – для одноразового использования.

Щавель соленый натуральный

1 кг щавеля, 120–130 г соли.

Свежесобранные, перебранные и промытые листья щавеля слегка подвялить и целыми уложить в банки с широким горлом. Листья послойно пересыпать солью, сверху положить деревянный кружок и гнет.

Пюре из щавеля и шпината

Свежесобранные листья щавеля и шпината (в равных количествах) перебрать, вымыть и бланшировать в кипящей воде 3–4 минуты. В горячем виде протереть листья через сито, пюре переложить в эмалированную кастрюлю, на слабом огне довести до кипения и варить 5—10 минут, а затем наполнить горячие банки и стерилизовать в кипящей воде 30–40 минут.

Щавель и шпинат натуральные

500 г листьев шпината, 250 г щавеля, 1 стакан воды.

Свежесобранные листья шпината и щавеля перебрать, вымыть, переложить в эмалированную кастрюлю. Добавить воду, на слабом огне довести до кипения. Варить 3 минуты и сразу же фасовать в горячие банки. Стерилизовать в кипящей воде.

Заготовка для зеленых борщей с щавелем

500 г щавеля, 500 г зеленого лука, 250 г укропа, 75—100 г соли.

Свежие листья щавеля перебрать, вымыть и измельчить. У зеленого лука обрезать корни, тщательно вымыть лук и нарезать кусочками длиной 1–2 см. Молодой укроп перебрать, вымыть и мелко нарезать. Все компоненты смешать и тщательно перетереть с солью, чтобы выделился сок, затем плотно уложить в банки. Стерилизовать в кипящей воде.

Перед употреблением зелень промыть в проточной воде для удаления излишков соли.

Смеси зелени и овощей

Смесь сушеных кореньев

5,5 кг моркови, 200 г петрушки (коренья), 100 г пастернака (коренья), 100 г сельдерея (коренья), 150 г лука-порея.

Сушить отдельно морковь, петрушку, пастернак, сельдерей и лук-порей. Смешать и хранить в закрытой посуде в сухом темном месте.

Смесь сушеных кореньев и зелени

Сушеные листья укропа, петрушки и сельдерея смешать в равных частях. К смеси сушеных кореньев добавить смесь сушеной зелени (10 % от всей массы).

Овощи соленые

4 кг моркови, 2,5 кг петрушки, 2,5 кг листьев сельдерея, 500 г лука-порея, 500 г листьев петрушки, 1,5 кг соли. Состав заливки: на 1 л воды 250 г соли.

Морковь и коренья тщательно вымыть, обрезать головки и корни и соскоблить кожицу, нарезать соломкой или кубиками. Отсортированные и чисто вымытые листья измельчить.

Подготовленные овощи смешать, пересыпать солью и плотно уложить в банки. В воде растворить соль, довести до кипения и рассолом сразу же залить содержимое банок. Банки закрыть полиэтиленовыми крышками.

Использовать для приготовления салатов, заправки первых блюд и т. д.

Зелень соленая с овощами

Зелень петрушки, сельдерея и укропа вымыть, мелко нарезать. Коренья петрушки, сельдерея, морковь, а также репчатый лук-порей вымыть, очистить и нарезать ломтиками, кольцами или пластинками. Чтобы придать смеси приятную остроту и запах, на 1 кг смеси добавить 1 стручок острого и 3–5 стручков сладкого перца, очищенных от семян и тонко нарезанных. Нарезанные овощи тщательно перемешать с солью (20–25 % всей массы). Смесь разложить в стеклянные банки, закрыть бумагой и завязать. Хранить при комнатной температуре

в темном месте.

Овощи квашеные

1 кг моркови, 1 кг лука, 1 кг сладкого перца, 1 кг сельдерея (кореньев), 1 кг цветной капусты или столовой свеклы, 100–150 г соли, 150 г сахара, 5–8 г лимонной кислоты, 1–2 г семян укропа или тмина.

Морковь и коренья сельдерея вымыть, обрезать головки и корни, соскоблить кожицу и нарезать фигурными кусочками. Зеленый и мясистый перец вымыть, удалив семена, нарезать мелкими кусочками, опустить на 2–3 минуты в кипящую воду и сразу же остудить в холодной. Цветную капусту выдержать в подсоленной воде(1 ч. л. соли на 1 л воды) для удаления мелких насекомых, вымыть, мелко нарезать, опустить на 2–3 минуты в кипящую воду и сразу же остудить в холодной. Лук очистить и нарезать кольцами. Подготовленные овощи сложить вместе, добавить соль, сахар, лимонную кислоту, тмин или укроп и тщательно перемешать. Этой смесью заполнить банки, накрыть салфеткой, положить кружок, гнет и поместить в теплое место. Через 10–15 дней, когда брожение закончится, перенести в холодное место.

Сушеные смеси для овощных и мясных супов

Их используют для заправки супов. Эти смеси, которые составляют из порошка высушенных и измельченных растений, носят название «букет гарни». Готовой смесью заполняют марлевые мешочки и хранят в плотно закрытых банках в темном месте. Мешочек со смесью опускают в суп (в расчете на 4 порции) на 10–15 минут до конца варки. Можно положить 1 ч. л. смеси на 2–3 минуты до готовности и после выключения огня дать настояться 3–4 минуты.

Смесь 1. Майоран 25 г
Мята 5 г
Розмарин 20 г
Шалфей 15 г
Чабер 15 г
Тимьян 20 г

Смесь 2. Сельдерей 7 г
Майоран 15 г
Петрушка 28 г

Чабер 15 г
Базилик 7 г
Тимьян 28 г

Смесь 3. Петрушка 15 г
Тимьян или чабер 15 г
Базилик 15 г
Майоран 15 г
Сельдерей 15 г
Сушеная корочка лимона 10 г

Сушеная смесь для рыбных блюд

1 ст. л. сушеной петрушки, 1 ст. л. сушеного сельдерея, 1 ч. л. сушеного чабера, 1 ч. л. сушеного базилика, пол чайной ложки семян фенхеля, 2 лавровых листа, 1 горошина перца.

Сушеные растения измельчить, просеять и смешать. Готовую смесь хранить в плотно закрытых банках в темном месте. В блюда смесь добавлять по вкусу.

Хранение зелени

Зелень не может храниться длительное время. На открытом воздухе она быстро вянет и желтеет. В течение 30–45 дней зелень можно сохранить в полиэтиленовых пакетах в условиях холодильника.

Свежую зелень сортируют, моют, охлаждают в холодильнике и сразу же укладывают в полиэтиленовые пакеты. Пакеты завязывают и кладут в холодильник на хранение. Дольше всего зелень в такой упаковке хранится при 0–1 °С.

Зелень сельдерея и петрушки, заготовленную осенью, можно сохранить в холодильнике до декабря – января. Для этого подготовленную свежую зелень кладут по 200—1000 г в пакеты из тонкой полиэтиленовой пленки и завязывают. В пакетах предварительно делают по 4–6 крупных отверстий размером в копеечную монету.

Таким же образом можно хранить мелко нарезанную зелень, то есть подготовленную к употреблению.

Можно составлять смесь, готовую к употреблению для салата. Например, 50 % зеленого лука, 30 % зелени укропа, 10 % зелени петрушки и 10 % зелени сельдерея.